



Les Semaines du Mangeons Local du 4 au 18 novembre 2024 en Auvergne-Rhône-Alpes

Menu du 5 novembre 2024 Restaurant l'Ilo

Entrées :

- Velouté de courge muscade (Pomona Terre Azur), croûtons à l'ail crème fouettée noisette
- Saucisson (local Gourmet de l'Ain) brioché, salade lyonnaise batavia local (Pomona Terre Azur)
- Quiche courge (Pomona Terre Azur) et fourme d'Ambert de la région

Plats :

- Paleron de bœuf (Gesler) sauce vin rouge, polenta au beurre de sauge (sauge du potager de l'Ilo)
- Choux farcis (local Pomona Terre Azur) végé

Desserts :

- Fontainebleau au framboise (framboise local)
- Crumble pomme (Pomme local Pomona Terre Azur)
- Tarte aux poires (Poire local Pomona Terre Azur)
- Tarte praline rose (praline rose Pomona EpiSaveurs) fabriqué par la Maison de la Praline
- Tarte fine aux prunes (Prune local Pomona Terre Azur)