



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

Menu du 12 novembre 2024 Restaurant l'Ilo

Entrées :

- Crème de panais (Panais local Pomona Terre Azur)
- Salade Piémontaise : pomme de terre local (Pomona Terre Azur) et jambon blanc (Gesler)
- Salade de Saint-Marcellin aux pommes (pommes local Pomona Terre Azur) : Saint-Marcellin fabriqué à Saint-Genix-les-Villages 64 Km de l'Ilo)
- Quiche aux légumes anciens et fruits sec (légumes anciens locaux Pomona Terre Azur)

Plats :

- Gratin de ravioles au Saint-Marcellin et son bouquet de salade verte locale (Pomona Terre Azur)
- Poisson en vichyssoise aux herbes, fondue de poireaux (poireaux locaux Pomona Terre Azur)
- Quenelle de poisson, sauce Nantua maison (Margain)

Desserts :

- Roulé framboise (framboises locales Pomona Terre Azur)
- Tiramisu aux framboises (framboise locales Pomona Terre Azur)
- Tarte royale chocolat et praline rose (praline rose Pomona EpiSaveurs fabriqué par la Maison de la praline)
- Tarte fine aux pommes (Pomme local Pomona Terre Azur)