

Paroles d'Éleveurs :

Le Pain du Fournil de La Papeterie

Olivier Marc, boulanger, affiche un parcours de vie professionnel plutôt atypique.

En effet, Olivier n'a de lien avec la boulange que par un oncle. Il a d'abord choisi de devenir infirmier au 8e RPIMa, avant de se mettre dans le pétrin !

«Quitte à changer de blouse, j'ai choisi celle de boulanger, rit Olivier. J'ai soigné des gens, maintenant je les nourris.»

Un CAP en poche, il reprend alors la boulangerie d'Yves Troussel à Roquecourbe, village de son épouse Patricia. «Le Fournil du Puisoir» vient de naître. Au bout de 7 ans d'efforts, il ouvre la boulangerie des Salvages en septembre 2012, où il opte pour le four à bois. Les ateliers du Pain à l'Espace Sidobre, encore 7 ans plus tard, viennent d'ouvrir leurs portes.

C'est en 2012 que commence notre collaboration, Olivier fournit le « BonTou » qui régale nos clients mais crée aussi de nombreuses recettes de pain pour s'accorder aux mets de Fabien comme le pain à l'anis pour les asperges ou le pain à l'encre de seiche pour accompagner les calamars.



LOUIS
restaurant

Les Entrées :

❖ Saumon mariné « Gravlax », salade acidulée et blinis	21€
❖ Mesclun de jeunes pousses façon salade gourmande	19€
❖ L'entrée du Jour	12€
❖ Cassolette St Jacques, gambas et coquillages, truffe et choux fleur	28€
❖ L'œuf pané, champignons et truffe	27€
❖ Foie Gras maison	24€

Les Plats :

❖ Poisson de la criée et rouille au safran	19€
❖ Pavé de St Pierre et salsifis confits au jus	32€
❖ Queue de Lotte rôtie	29€
❖ Le plat du Jour	16€
❖ Trilogie de Veau	24€
❖ Déclinaison de Canard	27€
❖ Le pigeon entier en deux cuissons	35€

Les garnitures

- ❖ Haricots blancs du Tarn
- ❖ Les légumes du marché
- ❖ Pommes Boulangère

Les Desserts :

❖ Les fromages affinés	15€
❖ Le café gourmand	8€
❖ Le chocolat Cluizel	17€
❖ Pommes confites, choux vanille et feuilleté caramélisé	15€
❖ Le Dessert du Pâtissier	14€

Formule du Midi : 23€

Servie uniquement le midi sauf Dimanche et jours fériés

Entrée du Jour- Plat du Jour- Café Gourmand

Menu élaboré quotidiennement en fonction de la pêche et de nos producteurs

Menu Découverte : 35€ par personne

Saumon mariné « Gravlax », salade acidulée et blinis
Ou

Mesclun de jeunes pousses façon salade gourmande
Ou

L'entrée du Jour

Poisson de la criée et rouille au safran *

Ou

Trilogie de Veau *

Ou

Le plat du Jour

Dessert au choix à la carte

*Garniture au choix (voir la carte)

Petite Dégustation : 50€ par personne

Le Chef prépare un menu en 5 temps pour toute la table, composé **d'un foie gras, d'un poisson, d'une viande, d'un fromage et d'un dessert.**

Possibilité d'un Accord mets et vins en 4 services : 20€ par personne en supplément

Grande Dégustation : 70€ par personne

Le Chef compose pour l'ensemble de la table un menu dégustation en 7 temps.

Possibilité d'un Accord mets et vins en 6 services : 30€ par personne en supplément

Menus enfants :

Pour les plus grands : 17,50€ (petites portions du menu Découverte)

Pour les Pitchouns : 8€ (viande ou filet de poisson)

Prix nets, service compris

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits allergènes, n'hésitez pas à en demander la liste au personnel de salle