

Les Déjeuners Gourmands 2026

Les menus définitifs vous seront communiqués quelques jours avant.

(Ces restaurants travaillent avec des produits frais)

LIMITE DE 30 PARTICIPANTS PAR DATE - SEULEMENT 2 POINTS DE DÉPART : BEAUMONT ET RIOM

Le Petit Montmartre

VICHY - Mercredi 4 Novembre 2026

« Au restaurant le p'tit Montmartre, derrière chaque plat se cache une véritable histoire. Laissez votre imagination vous transporter ». Temps libre

MENU

Kir volcanique ou soft accompagné de sa mise en bouche
Œuf poché sur son crémeux de butternut, mini croissant roulé
aux herbes et son émulsion à la badiane, feuille au parmesan
Duo de merlu et de saumon sur son risotto à l'encre de seiche,
légumes gourmands
Pelle volcanique enflammée : cœur chocolat coulant et sa glace
des volcans
1 verre de vin et café

97€

Château St Jean

MONTLUÇON

Mercredi 18 Novembre

Le Château Saint-Jean avec, le cadre
exceptionnel du restaurant gastronomique La Chapelle vous propose des
menus délicats et savoureux signés de
la main du chef étoilé Olivier Valade.

MENU

Apéritif
Gravelax de magret de canard
Joue de bœuf braisée
Mousseline de carotte, citron jaune et oignon confit
Dessert de la vitrine
1 verre de vin et café

124€

Restaurant la Tour

DUNIÈRE - Mercredi 2 décembre 2026

Gilles Roux et son équipe vous font partager un moment convivial autour d'une savoureuse cuisine du terroir unanimement reconnue.

EXEMPLE DE MENU

Kir au jus de fruit et amuse bouche
Pressé de foie gras de canard,
Chutney pommes de coings
Filet de sandre, crème de crustacés,
Étuvée de fenouil et poireaux.
Pavé de veau des Monts du Velay, aux morilles et écrasé de
pommes de terre charlotte à la ciboulette
Assiette de trois fromages
Croustillant poire William, crème glacée caramel beurre salé
1/4 de vin et café

149€

Le Puy Tilleuil

TOURNEMIRE

Jeudi 26 Novembre

Le restaurant s'est vu décerner sa 1ère étoile par
le Guide Michelin en 2026. Dirigé par le chef
Olivier Cloteau et le chef étoilé Xavier Taffart.
Cette table élégante et contemporaine accueille gourmets et épicuriens qui trouveront une cuisine basée sur l'excellence et l'innovation.

EXEMPLE DE MENU

Omble Alis Ikejime de Stéphane Heinis aux
amandes croquantes,
Grenobloise et crème chaude de pomme
de terre

L'Entrecôte de chez Dominique Dupont
«sans soucis», céleri confit,
Jus de têtes de langoustines vanille, café,
whisky

Tarte chaude coulante au chocolat
Nyangbo
Crème glacée au curry

1 verre de vin et café

154€

Restaurant Anne et Matthieu Omont

MONTMARAULT - Mercredi 16 décembre 2026

C'est en 2004 que Matthieu rejoint ses parents aux fourneaux pour une partition gourmande et gastronomique à 4 mains, héritant du savoir-faire et de l'amour de la cuisine de son père.

MENU

La mise en bouche surprise
Les gambas, en croûte de céréales, velouté d'asperges
La pièce d'agneau, servie rosée, déclinaison de courgettes, et jus
perlé à l'ail des ours
La verrine de printemps
1 verre de vin et café

121€

Notre prix comprend : Le transport en autocar | Le déjeuner mentionné au programme