

Un généreux filet de bœuf charolais

22-11-2020

En bordure du centre-ville, ce splendide hôtel sur quatre niveaux aux murs blanchis à la chaux, ancienne auberge du XIXe siècle, est aujourd'hui une adresse conseillée en ville. Outre les chambres de haut standing, on passera également par la table, où le propos régional a toute sa place. A la carte, une escapade au cœur de la tradition, avec ses incontournables escargots en caquelon, beurre ail et persil, ses œufs pochés en meurette de pinot noir, le classique bœuf bourguignon mijoté au vin rouge et écrasé de pommes de terre, un généreux filet de bœuf charolais de chez Fournier, sauce béarnaise et pommes Pont-Neuf, ou encore une poire pochée au vin rouge et cannelle. Service professionnel.

Gault & Millau, 2020

Jean-Jacques Salomon

palia@editionsdupalio.fr