

Hostellerie Bourguignonne

VERDUN-SUR-LE-DOUBS — TEL. 42.51.45



HOTEL-RESTAURANT DE TOURISME ***

Dans un cadre accueillant et fleuri, Mme Lauriot vous fera découvrir les spécialités gastronomiques des chefs Lauriot père et fils

16 chambres confortables — Fermé le mardi

HOTEL-RESTAURANT DE L'HOTEL-DE-VILLE

VERDUN-SUR-LE-DOUBS — Tél. 42.50.64

SES SPECIALITES :

PAUCHOUSE — ECRESSISS — FRITURE

Tous plats cuisinés à emporter

restaurant «Chez GENTY»

CHATENOY-EN-BRESSE TEL. 46.26.68



Restaurant du Port

«Chez Bernard et Jacqueline»

OUROUX-SUR-SAONE — Tél. 47.00.96

Au Vieux Saule

Propriétaire chef de cuisine : Gérard Macaire

RESTAURANT DE FRANCE
RESTAURANT DE TOURISME ☆

TROIS MENUS
ET UNE CARTE GASTRONOMIQUE

NOMBREUSES SPECIALITES

TORCY 71210 — ALLO 08.09.53

Il est prudent de réserver sa table

GASTRONOMIE :

Spécialités du bord de l'eau

La Saône-et-Loire, département aux terroirs très divers (Mâconnais, Charolais, Morvan, Bresse, Beaujolais...) se caractérise par une très grande variété de produits et de recettes culinaires. Ce qui permet à certains auteurs de considérer la S.-et-L. comme un véritable « conservatoire de la gastronomie française ».

La cuisine est une cuisine recherchée, pour « gens sachant se tenir à table », où le vin et la crème sont la base de nombreuses sauces. C'est une cuisine qui permet les plus heureux mariages entre les plats et les vins.

Et c'est peut-être les « spécialités du bord de l'eau » qui permettront de mieux mettre en valeur les vins blancs (Montagny, Viré, Pouilly-Fuissé... qui sont la gloire de ce département.

Cependant quelques-unes de ces « spécialités » du bord de l'eau (meurette de poissons, matelote d'anguille...) permettront d'apprécier la qualité des vins rouges de la Côte Chalonnaise.

Bien manger au bord de l'eau



JEAN
LAMELOISE
(Chagny)

7 minutes, à petits bouillons, couvrir.

Sortir les écrevisses et prendre un demi-litre de nape, une cuillère de crème. Faire réduire et monter au beurre d'écrevisses.

Dresser avec les légumes de la nape.

Parsemer de cerfeuil et persil hachés.



ECRESSISS MAITRE JEAN

Préparer la nape (comme la nape est destinée à être servie, il est d'usage de soigner la présentation des légumes, par exemple canner les carottes avant de les émincer).

Faire cuire ensemble dans une large casserole, les carottes, oignons, échalotes, céleri en branches, bouquet garni, vin blanc, fumet de poissons, sel, poivre de Cayenne.

Faire bouillir tout cela ensemble jusqu'à cuisson des légumes. Laver les écrevisses. Plonger les dans la nape en ébullition pendant

— poissons à chair grasse, angouilles et tanches.

La principale qualité est la fraîcheur du poisson utilisé.

Après avoir écaillé et vidé ces poissons, les couper en tronçons.

Tapiser le fond de votre ustensile de couches d'ails émincés. Assaisonner (gros sel, poivre concassé et une branche de thym).

Disposer vos poissons sur l'ail, mouiller d'un vin blanc sec de Bourgogne généralement d'un alcoolisé, couvrir le récipient, mettre sur un feu vif.

Dès l'ébullition, faire famber. Lier ensuite avec un beurre manié (brûlé et beurre malaxé). Laisser mijoter 20 minutes.

Dresser les poissons dans votre plat, passer la sauce au chinois sur le poisson. Garnir votre plat avec des croûtons frites au beurre et frotés à l'ail.

Jean DUCLOUX

(restaurant

Greuze - Tournus)



LE POISSON CHAT EN MEURETTE

1 kg de poissons chat. Enlever la tête et enlever la peau. Les faire colorer très légèrement avec 5 échalotes hachées. Mouiller de moitié avec un bon vin rouge, un bouquet garni. Laisser cuire 1/4 d'heure.

Dresser les poissons dans un plat creux.

Laisser réduire la sauce pour enlever l'acidité du vin et lier avec du beurre-manié. Au dernier moment ajouter une pousse d'ail hachée très fine.

Au moment de servir, napper les poissons chat avec la sauce. Entourer le plat de quelques croûtons frites et saupoudrer de persil frais haché.

BROCHET ROTI AU CHARDONNAY

Brochet de 5 livres vivant, l'écailler, le vider, enlever la peau de dessus, le piquer de petites aiguillettes de lard gras.

Le farcir d'une duxelle de champignons garnie de queues d'écrevisses.

Le faire rôtir avec trois morceaux de beurre et trois échalotes hachées et 1/2 litre de vin blanc de Chardonnay, un bouquet garni.

Cuisson environ 1/2 heure avec un papier beurré dessus.

Une fois cuit, l'écailler, le dresser sur un plat, le maintenir au chaud. Laisser réduire la cuisson de moitié. Lier la sauce avec 1/2 litre de crème double. Laisser réduire jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse.

Cidre bouché et à la pression

La Balée Bretonne

Etablissements

Serge BARACCO

Tél. 44.81.74

LAVE VAISSELLE

HAMO

LAVE VERRES

machine à laver le linge
à tambour extractible

Sans Rivale
QUERRY



CONCESSIONNAIRE EXCLUSIF
71-39-21-25

HIRODE

AGENT REGIONAL

tout l'équipement hôtelier

Etablissements

Serge BARACCO

S.A.R.L.

rue de l'Abreuvoir

71240 SENNECEY le GRAND

Tél. (85) 44.81.74