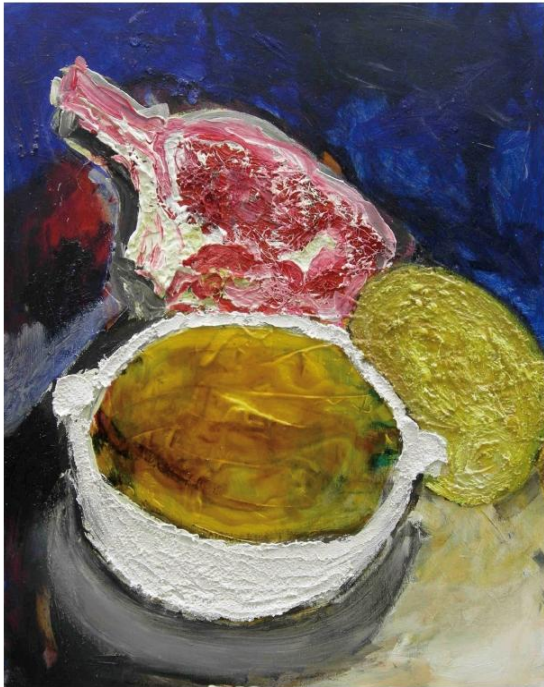


# VI<sup>ème</sup> Chapitre de l'Ordre

de la Confrérie des Gastronomes du Puy-de-Dôme

## Chapitre d'Hommage à Jacques Faure

Parrain de l'Ordre de la Confrérie des Gastronomes du Puy-de-Dôme  
Grand Maître de la Confrérie des Compagnons du Bousset d'Auvergne



## Menu

## Menu

**Carpaccio de thon rouge de Méditerranée et accompagné d'un jambon maison trois ans d'âge vieilli sous la cendre**

---

**Le morceau de porc fermier d'Auvergne élevé en plein air, cuit dans un pain de seigle au foin de Cistre et son chou farci**

---

**Mendiant à la Fourme d'Ambert**

---

**Macaron à la vanille en gosses, aux fruits exotiques rôtis, sorbet fruits de la passion**

---

**Café**

**Mignardises**

**Côtes d'Auvergne – Les Demoiselles – Domaine Sauvat à Boudes**

**Chef de Cuisine : Laurent Jury**

**Fourchettes d'Or 2011 – Espoir Toque d'Auvergne**