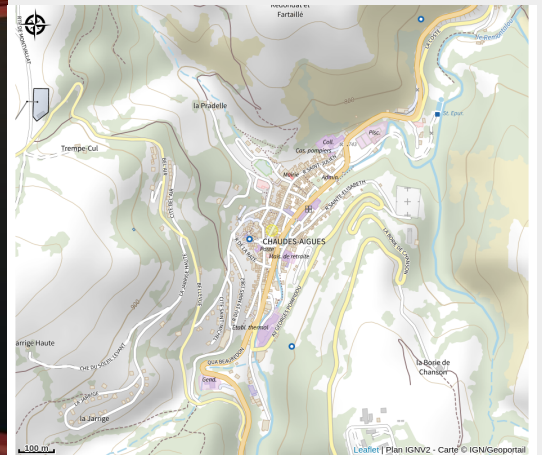


Gourmet Glouton

Cantal



Crédit photo : Gourmet Glouton Chaudes-Aigues (F. BILLON)



Une cuisine mettant à l'honneur les ingrédients tels que le bœuf, les volailles, les œufs, les pommes de terre... Les accompagnements et les desserts complètent ce tableau gourmand qui puise ses inspirations dans la cuisine française des terroirs.

Infos pratiques

Categorie : Restaurants

Description

Les plats canailles, véritables emblèmes de la cuisine populaire, sont en train de faire un retour triomphant sur nos tables.

Ces recettes de cantines ouvrières, de ce qu'étaient les bistrots d'avant dits assomoirs ou des bals musette. Ces recettes donc simples et vraies à l'image de l'Auvergne, rassemblent les gourmets et les gourmands dans une atmosphère conviviale, loin des artifices de la haute gastronomie.

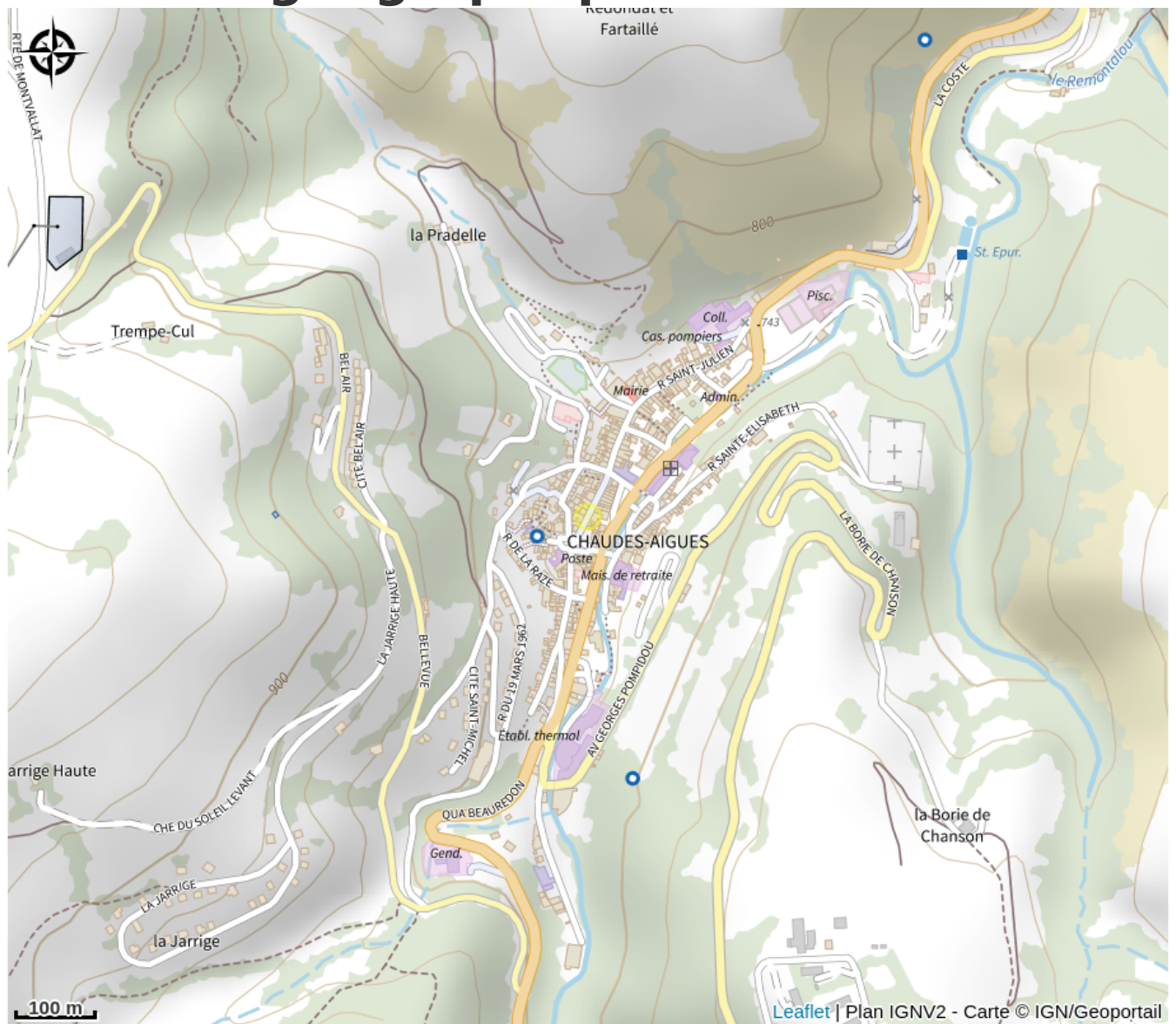
Il s'agit de plats généreux et roboratifs qui réconfortent autant qu'ils régaler, tels que le pot-au-feu, les œufs mimosas, la charcuterie, le fromage, la bonne viande, l'aligot et tant d'autres...

La simplicité des plats canailles n'est pas synonyme de manque de saveur, au contraire c'est une réelle garantie de goûts authentiques.

Aujourd'hui la cuisine canaille, longtemps délaissée au profit de tendances plus sophistiquées, retrouve sa place sur le devant de la scène culinaire.

La clientèle actuelle recherche peut-être la sincérité et la simplicité dans l'assiette des valeurs que la cuisine canaille incarne à la perfection.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/06 au 31/12/2024, tous les jours de 8h30 à 23h.

Tarifs:

A la carte : à partir de 3 €

Menu du jour : à partir de 20 €.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Restauration, Salon de thé / Coffee shop, Service continu, Service midi, Service soir

Fiche mise à jour par Office de Tourisme des Pays de Saint-Flour le 27/08/2024

Contact

8 Rue Notre-Dame d'Août

15110 Chaudes-Aigues

Tél. 04 71 20 20 00

<https://gourmet-glouton.fr/>