

Pause gourmande en Côte Roannaise **À L'AUBERGE DU VIEUX CROZET**

Repris en 2018 par le Chef Christophe Désirée et son épouse Nazha, l'ancien café du village du Crozet devenu auberge, s'est transformé au fil des années en un lieu incontournable de la gastronomie en Côte Roannaise. Bienvenue à l'Auberge du Vieux Crozet !

LE LIEU

Située dans le village pittoresque du Crozet, L'Auberge bénéficie d'un cadre authentique et chargé d'histoire. Niché au cœur de ce vieux bourg labellisé « Petite cité de caractère », le restaurant se trouve à deux pas des ruelles pavées et des maisons typiques du coin qui font tout le charme du lieu. « Ici nous célébrons la table à la française sublimée par une pointe d'audace ! » expliquent le duo à la vie comme aux fourneaux.

En été, avec les fortes chaleurs vous pourrez choisir de vous installer sur la terrasse ombragée de l'établissement ou dans sa salle climatisée. Nazha, Christophe et son apprenti Théo vous attendent pour une pause gourmande dans un des plus adorables villages de la Côte Roannaise.

L'ASSIETTE

À L'Auberge du Vieux Crozet, la carte est une véritable ode à la gastronomie française. Le chef Christophe Désirée vous propose des plats élaborés avec des produits de qualité, mettant à l'honneur les saveurs authentiques et le terroir. Une cuisine qui évolue selon les traditions et inspirations du moment. L'Auberge du Vieux Crozet est fière de faire partie de « La Table Roannaise », un label qui distingue les établissements mettant à l'honneur la gastronomie locale et l'excellence culinaire. Parmi les spécialités, laissez-vous tenter par leur foie gras maison, préparé avec soin et offrant une texture fondante et des arômes délicats. Le magret de canard, tendre et savoureux, est sublimé par une garniture de saison qui évolue au fil des mois. Pour les amateurs de poisson, l'aumônière façon « Vieux Crozet » allie finesse et créativité, dans une présentation élégante qui ravira vos yeux autant que vos papilles.

À l'auberge, le Chef ne choisit que des produits frais de grande qualité en privilégiant toujours les producteurs locaux à côté du village comme Christelle Villa à St Bonnet des Quarts et ses escargots qu'il cuisine en cassiolette gratinée à la Fourme de Montbrison.

LE PRIX

- Burger / Carpe de bœuf / Tartare de bœuf à partir de 13€
- Formule du jour à 18€ tous les midis : lundi, mardi, jeudi, vendredi. Pour les petits gourmets un menu à 10€ est proposé jusqu'à 12 ans.
- Menu Auberge : 30€ (entrée, plat, dessert)
- Menu Saveur : 40€ (entrée, plat, fromages, dessert à la carte)

INFOS PRATIQUES

Auberge du Vieux Crozet - 59 Place du Puits - 42310 Le Crozet
Tel : 04 26 54 63 22 - www.laubergeduvieuxcrozet.fr
OUVERT tous les jours SAUF dimanche soir et lundi.

