

MENU L'HIVER DU VACHER

LES 18 ET 19 MARS

BERGERIE NATIONALE

Assiette de fromages : 7€

Spécialement conçu par Ludovic Bisot, meilleur ouvrier de France 2015 et fromager à Rambouillet



Abondance : fromage français de Haute-Savoie. Élaboré au lait cru entier, il appartient à la famille des fromages à pâte pressée cuite

Soumaintrain : fromage français de la région de l'Yonne au lait de vache, à pâte molle à croûte lavée de couleur orange ou blanche



Fourme de Montbrison : fromage du département de la Loire à pâte persillée élaborée avec du lait de vache, bénéficiant d'une AOC depuis 1972 et d'une AOP depuis septembre 2010

Brie fermier de la Tremblaye de la Boissière-Ecole (78) : fromage de vache à pâte molle à croûte fleurie. La ferme est fabricant de fromage depuis plus de 30 ans et respectueuse de tous les critères pour bénéficier de l'appellation « fromage fermier »



Bethmale des Pyrénées ou Oustet est un des rares fromages de vache originaires des Pyrénées ariégeoises. Il tire son nom de la vallée de Bethmale

Tartiflette assiette : 7€

Cuisinée par l'équipe restauration de la Bergerie Nationale

Origine des produits : pommes de terre bio et oignons de VOVES (28) : ARTHEMIS BIO, reblochon et lardons du lycée agricole de La Roche sur Foron (Haute Savoie), crème entière de l'exploitation agricole de Grignon (78)



Dessert lacté/biscuit 3€

Yaourt ou fromage blanc de la ferme de SIGY, transformateur basé sur la Bergerie Nationale et biscuit de la biscuiterie « Vallée de Chevreuse » aux Essarts le Roi



Vin sélectionné par Cavavin Rambouillet, en supplément

Pain sélectionné par la Boulangerie Pan&Pasti, centre commercial de Leclerc Rambouillet en accompagnement

Bon appétit

Présentation des fromages par Ludovic Bisot

En continu, fabrication et dégustation/vente de Mozzarella par Ottanta, Bergerie Nationale

