

AU REFUGE DES GOURMETS, une ode gourmande à la framboise se prépare...

Au Refuge des Gourmets, la maîtresse de maison **Fanny Chanove rayonne un peu partout comme un jour estival !** L'épouse du chef, arrivée en 2017, a su prendre sa place au sein de la noble maison étoilée indissociable de Machilly depuis plus de 30 ans.

WWW.REFUGEDES GOURMETS.COM | 04 50 43 53 87 | CONTACT@REFUGEDES GOURMETS.COM
90, ROUTE DES FRAMBOISES - 74140 MACHILLY |  REFUGEDES GOURMETS



Entre discrétion et action, service, comptabilité et gestion du personnel, Fanny s'investit pleinement pour des changements dans la continuité. Les parents d'Hubert, fondateurs du Refuge des Gourmets, ont œuvré à la renommée des lieux, et la clientèle y est aussi fidèle qu'elle se renouvelle.

Aux côtés de son mari, Fanny est à l'écoute, l'œil pétillant, le sourire modeste... Ce qu'elle apprécie par-dessus tout ? Découvrir, rencontrer puis associer aux restaurants Bistro et Gastro des partenaires locaux aux savoir-faire éprouvés. Son bon sens, associés à sa sensibilité, contribuent à dynamiser l'établissement, à apporter cette indispensable touche féminine.

« Le chef aime à imaginer son menu spécial framboise, l'emblème de la maison comme du village », explique-t-elle. « Ce fruit, acidulé, a connu son heure de gloire dans les années 50. Le Refuge lui dédie chaque année un menu spécial décliné de l'entrée au dessert, sous forme sucrée et salée, tout en saveurs de saison, très apprécié et attendu. » Et d'ajouter : « Nous collaborons avec la dernière productrice de Machilly, Sandra Lionnet, une façon de perpétuer un âge d'or, de transmettre un peu de notre histoire et terroir local, et bien sûr de régaler les papilles ! »

Menu Framboise 150 € Accord mets-vins 75 €

Menu servi du jeudi 22 juin au dimanche 13 août

Servi en terrasse selon la météo

- Tartelette de féra fumée/ maïs/ framboise
 - Omble chevalier mi-cuit / petits pois et framboise / marjolaine
 - Homard des Côtes Bretonnes / ratatouille et framboise
 - Pigeon de chez Miéral ou Bœuf de la Ferme du Verger betterave/ framboise sauce parfumée à la fleur de sureau
 - Chèvre frais / framboise / noix de la Drôme/ pimprenelle
 - Balade sucrée framboise / infusée au thé fruits rouges et verveine