

SAVEURS LOCALES



Saucisse – aligot :

Acheter la saucisse chez un charcutier.
La faire rôtir.

Acheter une barquette d'aligot maison à la fromagerie route de Saint Alban. Faire réchauffer dans un plat au micro-ondes deux fois 7mn, la 2^e fois, en mélangeant avec un peu de crème ou de lait.

Fromages de vache, de brebis ou de chèvre en direct des producteurs :

Sur les marchés de Saint Chély (le jeudi), du Malzieu (le mardi), de Saugues (le vendredi), de St Flour (le samedi).

A la boutique de producteurs La Grange, place du foirail à Saint Chély.



Champignons - Cave Boyer au Malzieu

Mousserons, girolles, cèpes, cueillis aux alentours, sont vendus frais en saison, séchés toute l'année.



Myrtilles et framboises

A cueillir dans les bois de Margeride

A acheter à la cave Boyer en saison

A déguster en tarte chez les boulangers du Malzieu



Parmi d' autres spécialités :

La fougasse (brioche locale)

Le fricandeau (terraine de porc au four)

La lentille verte du Puy.