



Château de Champlong

La vocation prosélyte de GaultMillau nous pousse à encourager la création, et d'une certaine façon, tous les chefs qui prennent le risque d'une cuisine curieuse et progressiste. C'est ainsi qu'Olivier Boizet retrouve deux toques, autant pour son énergie que son imagination. A dire vrai, cette cuisine perso plus que personnelle, désolidarisée de son environnement, et pas toujours maîtrisée dans les associations et les saveurs, n'est pas entièrement convaincante, mais la générosité dans les idées et le soin apporté à la confection et la présentation du calamar snacké sur une brunoise de courgettes, des langoustines en kadaïf, du paleron longuement confit et risotto à l'ail des ours ou du bon chevreau sauce vert de blettes valent bien deux toques, décernées en outre à une équipe dévouée en salle. Cave estampillée négoce, mais rattrapée par quelques bons choix de cavistes (La Réméjeanne, Hureau...) et les côte roannaise, à des tarifs d'ensemble convenables.

C : 60 € • M : 26-64 €

www.chateau-de-champlong.com

Château de Champlong

Dans ce bel espace naturel à quelques minutes de Roanne, le propriétaire a créé cette année douze chambres contemporaines sur le thème des épices, dans les tons comme dans la décoration, intégrés dans les éléments historiques du château, ouvrant sur le parc de deux hectares.

1 appart. 130-148 € • 12 ch. 85-148 €

www.chateau-de-champlong.com

→ 100 chemin de la Chapelle

☎ 04 77 69 69 69

F. dim. à din., lundi, mardi à déj. (sf fériés) et 8 fév.-5 mars.

Jusqu'à 21h.

🍷 idealgourmet.fr🍴 [lafourchette](http://lafourchette.com)

→ 100 chemin de la Chapelle

☎ 04 77 69 69 69

☎ 04 77 69 71 08

F. dim. à din., 8 fév.-5 mars.

