

## CHARCUTERIE AU FIN GOURMET

*Du choix et du goût en abondance*

**Au fin gourmet, on a l'art de maintenir un équilibre constant entre qualité et variété. Dans cette charcuterie des années 30, reprise par les Leurond il y a une douzaine d'années, les patrons œuvrent à l'écoute de leur clientèle.**

En poussant la porte du Fin gourmet, vous entrerez dans un véritable petit paradis. Petit, certes, le magasin l'est. Mais il est si plein de bonnes choses que la vue de tant de délices titille déjà nos papilles. Commençons par la charcuterie : saucisse de Morteau et de Montbéliard, viandes fumées, saucissons lyonnais pistachés... Tout l'éventail des classiques est là. Les fins palais apprécieront des préparations plus originales comme le lapin compote, la terrine de queue de bœuf ou la terrine périgourdine, avec cèpes et foie gras. Et si tout cela est si bon, c'est parce que c'est fait maison, à partir de produits frais sélectionnés. Tout comme l'excellent foie gras préparé par le maître des lieux. On ne sera donc pas surpris d'apprendre que la maison a reçu cette année deux médailles d'or : l'une pour le fromage de tête, l'autre pour le saucisson à l'ail.

Qu'on soit pressé par le temps ou gourmand, tout simplement, on trouvera toujours de quoi se faire plaisir parmi les quelque trente plats chauds proposés chaque jour. Et même de quoi composer tout un repas ! Le petit plus, c'est la pâtisserie pur beurre, les vins choisis par la maison, les idées cadeaux... et la qualité.

