

‘ Menu de Saison ‘

Tartare de bœuf pistou basilic, parmesan, brunoise fenouil
capres tomates confites, amandes, pousses roquette balsamique.

OU

Emietté haddock, mousseline glacée pois maraicher,
fromage battu paprika fumé, baguette feuilletée loomi.

Filet mignon cochon, jus réduit foin, délicatesse Ardèche et ail rôtis,
gremolata, aubergine confite sarriette.

OU

Aile de raie, beurre blanc capres citron, semoule noix,
marmiton légumes verts estragon.

Fromages secs affinés ‘ Ferme de Roche en Forez ‘ BIO
et autres AOP d’ici et d’ailleurs, graines et confiture de figues.

OU

Fromage blanc ‘ Ferme de Roche en Forez ‘ BIO
au lait de vache ou de chèvre
(selon la saison) avec crème ou miel BIO de Olivier Gachet.

Tartelette sablé crème citron basilic, skyr yuzu,
sorbet citron Sicile, huile basilic tranchée vanille, perles.

OU

Riz au lait, croutons briochées, ananas marinée grenadine hibiscus,
sorbet mangue.