

‘ AUTUMNITAS ’



RIZ COLLANT VINAIGRÉ SÉSAME, HADDOCK,
NOIX PÉTONCLES MARINÉ À CRU, COPEAUX CAROTTE, POIS MARAICHER,
GUACAMOLE, CACAHUÈTE, CHANTILLY WASABI.

OU

INSPIRATION DU CHEF.



FILETS ROUGET, SAUCE VIGNERONNE, BOULGOUR ET
BLÉ VERT FUMÉ SUMAC, ARTICHAUT BARIGOULE MATÉ, AMANDES.

OU

INSPIRATION CARNASSIÈRE DU CHEF.



FROMAGES SECS AFFINÉS ‘ FERME DE ROCHE EN FOREZ ‘ BIO
ET AUTRES D’ICI ET D’ AILLEURS AVEC GRAINES ET CONFITURE FIGUE.

OU

FROMAGE BLANC AU LAIT DE VACHE OU DE CHÈVRE
‘ FERME DE ROCHE EN FOREZ ‘ BIO
(SELON LA SAISON) AVEC CRÈME OU MIEL DE ‘ OLIVIER GACHET ‘ BIO.



BISCUIT MOELLEUX CHÂTAIGNE, COULIS MYRTILLE, GLACE CÈPES,
CRÈME MARRON VANILLE, CHANTILLY BIRLOU, GELEE RHUM AMBRÉ.

OU

INSPIRATION GOURMANDE DU CHEF.