

‘ AESTAS ‘



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

OU

INSPIRATION DU CHEF.



DOS DE SAUMON POUDRE ALGUES, BEURRE BLANC CITRON,
RIZ NOIR VÉNÉRÉ POIS MARAICHER,
HARICOT VERT, CHLOROPHYLLE ÉPINARD.

OU

INSPIRATION CARNASSIÈRE DE CHEF.



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

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.



FIGUE DE SOLLIÈS RÔTIE, TARTELETTE SABLÉ AMANDINE,
CRÈME VÉGÉTALE BOIS DE CADE, GLACE BULGARE, GUIMAUVE.

OU

INSPIRATION DU CHEF.