

## Menu de Saison


---

Entrée, plat, fromages et dessert : 33€


Entrée, plat, fromages ou dessert : 28€

Entrée, plat. OU Plat, dessert. : 25€


---

 Lentille verte saucisse fumé jus de viandes,  
oeuf parfait façon cocotte, oignon frit cibette.

OU

 Mousseline glacé épinard, hareng fumé, pickles légumes, tarte brioché.


---

 Sanglier braisé éclats marron, pomme vapeur,  
carotte des sables, flocons châtaigne.


OU

 Dos cabillaud gomasio algues, bouillon Dashi, légumes à cru, riz noir vénéré.


---

 Fromages secs affiné ' Ferme de Roche en Forez ' bio  
et d'autres d'ici et d'ailleurs avec graines et confiture de 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

---

 Mousse chocolat Weiss, brownie chouchoy, glace yaourt.

OU

 Pomme Golden rotie vergeoise amande, crème fouettée Birlou,  
glace caramel, crumble amande.