

## MENU DE SAISON

---



CAPONATA LÉGUMES CONFITS BALSAMIQUE OLIVES,  
CONCHIGLIONI CHÈVRE FRAIS, SABLÉ PARMESAN,

OU



FEUILLETÉ GOMASIO, ÉMINCÉ CALAMARS,  
SAUCE PERSILLADE, CHLOROPHYLLE ÉPINARD ALGUES.



FILET MIGNON COCHON NOYAUX JAMBON CRU,  
SAUCE NOIR BIGORRE, POMME PURÉE CANTAL,  
CAROTTE DES SABLES, POIS MARAICHER OIGNONS FRITS,

OU



DOS DE MERLU CITRON VERT ORIGAN RÔTIS, BEURRE BLANC,  
SEMOULE GRAINES NIGELLE, JULIENNE COURGETTE.



FROMAGES SECS AFFINÉ ' FERME DE ROCHE EN FOREZ ' BIO  
ET D'AUTRES D'ICI ET D'AILLEURS AVEC GRAINES ET CONFITURE DE 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



MOUSSE CHOCOLAT 66%, CRUMBLE AMANDE,  
SORBET MYRTILLE, PERLES BALSAMIQUES.

OU



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