

Menu de Saison

**Soupe poissons de roche, huile ail, crème montée crustacé,
croutons, pétales cabillaud.**

OU

**Feuilleté chèvre frais, miettes lard fumé, coulis épinard,
amandes torréfiées.**

**Filet volaille croute parmesan, sauce bacon,
polenta crémeuse origan tomate séchée, butternut graines courge.**

OU

**Aile de raie, beurre blanc câpres, boulgour noix,
fondue poireaux oignons frits.**

**Fromages secs affinés ' Ferme de Roche en Forez ' BIO
et autres AOP d'ici et d' ailleurs avec graines et confiture figue.**

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.**

**Suprême orange, nage cramberries grenadine,
crème fouettée curaçao, croutons briochés.**

OU

**Tartelettes sablées compotée pomme
café Don Cristobal ' Couleur café ' BIO,
chantilly Kahluà, confiture de lait, glace vanille gousse.**