

Menu de Saison.

Concassé artichaut tomates séchées, crème montée origan,
gressin, lard râpé, crème balsamique.

OU

Semoule de Mil, légumes croquants, hareng fumé,
skyr colza grillé, pulpe carotte carvi.

Filet mignon cochon lardé jambon cru, polenta crémeuse parmesan,
jus vigneron, tagliatelle courgette.

OU

Dos cabillaud poudré estragon, coulis pois maraicher,
légumes minestrone, persillade.

Fromages secs affinés ' Ferme de Roche en Forez ' BIO
et autres AOP d'ici et d'ailleurs, graines et confiture Belge poire et pomme.

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.

Fraises, blanc manger fleur oranger, sablé,
crème glacé vanille gousse, rhubarbe.

OU

Paris Brest praliné noisette, glace caramel,
crème végétale, éclats chouchou.