

Menu de Saison.

**Tartare bœuf câpre cornichon échalote sauce Anglaise,
croûtons, mesclun vinaigrette jus de viande.**

OU

**Beignet de morue, fromage battu arachide grillé,
carottes râpées cacahuètes.**

**Saucisson chaud vigneron, pomme vapeur, vin rouge,
sarasson colza grillé, choux braiser lard fumé.**

OU

**Filet de rouget, bourride ail safran,
semoule coriandre graine, fondue fenouil.**

**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.**

Clafouti poire choc-lait, glace caramel, crème montée bois de Cade.

OU

**Panna cotta poudre d'Ubé, miroir Yuzu,
zestes citron vert, financier amande.**