

‘ Menu de Saison ‘

Coquille chèvre frais, légumes grillés confits coulis basilic,
émincé volaille tomate confites, perle balsa.

OU

Thon mi cuit mariné soja Ponzu, riz collant vinaigré, émincé choux,
Granny Smith sésame cacahuète, vinaigrette passion.

Filets rouget beurre blanc capres citron origan,
polenta rôtie tomates séchées, artichauts Barigoule Maté.

OU

Hampe de bœuf basse température, jus vigneron truffé,
écrasé pomme de terre vieux Cantal, haricots verts ail roussi persil.

Fromages secs affinés ‘ Ferme de Roche en Forez ‘ BIO
et autres AOP d’ici et d’ailleurs, graines et confiture de figues.

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.

Gaspacho pastèque tomates, sorbet citron Sicile,
crème montée, huile basilic vanille, croutons briochés.

OU

Brownie chocolat chouchou, glace yaourt Bulgare,
skyr, crème montée végétale