

Menu de Saison

Caponata légumes confits olives, miettes lard fumé,
crème fouettée tomate origan.

OU

Boulgour légumes croquants, sésame grillé soja,
thon mi-cuit, fromage battu.

Filet mignon cochon, jus parmesan bacon,
artichaut barigoule maté, fregola sarda.

OU

Dos lieu beurre blanc citron, semoule fleurs hibiscus,
légumes verts oignons frits.

Fromages sec affinés ' Ferme de roche en Forez ' BIO
et autre d' ici et d'ailleurs, graines et confiture de Cerise.

OU

Fromage blanc au lait de vache ou de chèvre (selon la saison)
' Ferme de Roche en Forez '
crème OU Miel BIO ' Olivier Gachet '.

Riz au lait crème anglaise, abricots rôtis miel origan, croutons briochés.

OU

Tartelette crème citron basilic, chantilly végétale bergamote,
glace vanille gousse.