‘ AESTAS ‘

RIZ COLLANT VINAIGRÉ SÉSAME, HADDOCK, SAUMON FUMÉ,
COPEAUX CAROTTE, POIS MARAICHER, GUACAMOLE, CHANTILLY WASABI.

OU

INSPIRATION DU CHEF.

AILE DE RAIE BEURRE BLANC CAPRE, ÉCLATS NOIX,
RIZ NOIR VÉNÉRÉ POIS MARAICHER,
HARICOT VERT, COULIS CHLOROPHYLLE, POUSSES DE POIS.

OU

INSPIRATION CARNASSIÈRE DE CHEF.

FROMAGES SECS AFFINÉS ‘ FERME DE ROCHE EN FOREZ ‘ BIO
ET AUTRES D’ICI ET D’ AILLEURS AVEC GRAINES ET CONFITURE CERISE.

OU

FROMAGE BLANC AU LAIT DE VACHE OU DE CHÈVRE
‘ FERME DE ROCHE EN FOREZ ‘ BIO
(SELON LA SAISON) AVEC CRÈME OU MIEL DE ‘ OLIVIER GACHET ‘ BIO.

CONCASSÉ FRAISES PISTOU BASILIC,
TARTELETTES SABLÉ CRÈME CITRON BASILIC,
FROMAGE BATTU GRENADINE, SORBET MARA DES BOIS.

OU

INSPIRATION DU CHEF.