

.Menu de Saison.

**Tataki bœuf, gomasio sésame cacahuètes, fromage battu raifort,
chiffonnade choux rouge vinaigrette jus de viande.**

OU

**Crème prise coulis poisson de roche, noix pétoncle marinées,
sablé oignons frits, crème montée safran.**

**Risotto Carnaroli, butternut graines de courge,
grillaton saucisse fumée, sauce bacon parmesan, cebette.**

OU

**Filet colin beurre blanc confit ail,
orge perlé origan tomates séchées, julienne carotte.**

**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.**

**Moelleux carambar, glace caramel, confiture de lait,
chantilly éclats chouchou.**

OU

**Tartelette sablée crémeux Pabana, sorbet mangue Yuzu,
coulis exotique, crème fouettée grenadine.**