

MENU DE SAISON



ROUGET ESCABÈCHE, PICKELS LÉGUMES,
TUILE FEUILLETÉ GRAINE CORIANDRE,
SAUCE REMOULADE CHOUX ROUGE.

OU



VELOUTÉ MUSCADINE ÉCLATS MARRONS,
CRÈME MONTÉE MACIS, FLOCONS CHÂTAIGNE,
LARDONS MAGRET FUMÉ.



VEAU SALTIMBOCCA SAUGE JAMBON CRU MOZZARELLA,
COULIS TOMATE VIGNERON, POLENTA CRÈMEUSE PARMESAN,
ARTICHAUT BARIGOULE.

OU



DOS CABILLAUD ESTRAGON VAPEUR, ORGE PERLÉE
NAGE ÉPINARD SPIRULINE, MARMITON LÉGUMES VERTS.



FROMAGES SECS AFFINÉ ' FERME DE ROCHE EN FOREZ ' BIO
ET D'AUTRES D'ICI ET D'AILLEURS
AVEC GRAINES ET CONFITURE DE FIGUE.

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



POIRE POCHÉE VIN ROUGE ÉPICES APICIUS, GAUFRE LIÉGEOISE,
GLACE VANILLE GOUSSE, FROMAGE BATTU MOSCOVADO.

OU



MOELLEUX COURGE BUTTERNUT,
GLACE ÉCLATS MARRON GLACÉ,
CRÈME MONTÉE PRALINÉ NOISETTE, CHOUCHOU CARAMÉLISÉ.