

‘ Menu de Saison ‘

Rapée Forézienne ‘ Fourme de Montbrison ‘ gratinée,
chiffonnade jambon cru, choux rouge rémoulade.

OU

Tarte fine feuilletée, tombée d’épinard moules en marinière,
jus réduit crémé, poudre chips.

Filet Poulet cœur coulant ‘ Fourme de Montbrison ‘
sauce Poulette, délicatesse Ardèche,
carotte rôtie, pistou de fane.

OU

Saumon beurre blanc citron tranche huile aneth,
riz noir Vénéré, fondue poireaux oignons frits.

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.

Financier, poire pochée
‘ Côtes du Forez bio (Domaine Verdier Logel : ‘Gourmet’)
Sorbet myrtilles, coulis rhubarbe,
crème fouettée vanilles gousses.

OU

Paris -Brest, glace caramel, crème végétale praliné noisette,
granola avoine noisette seigle.