

MENU DE SAISON



ENDIVES, HADDOCK, FOURME DE MONTBRISON,
GRANNY SMITH, CRAMBERRY, NOIX, VINAIGRETTE JUS DE VIANDE,

OU



LENTILLES VERTES CÉRÉALES LÉGUMES CROQUANTS,
SAUCISSE MORTEAU EN GRILLATON, CRÈME FOUETTÉE THÉ FUMÉ.



RISOTTO ROSSO, FILET VOLAILLE LARDER JAMBON CRU,
CRÈME PARMESAN TRUFFÉ, BUTTERNUT, ÉCLATS NOISETTE.

OU



FILET DE ROUGET, SAUCE VIGNERONNE,
BOULGOUR ÉCHALOTE SUMAC, ARTICHAUT BARIGOULE AU MATÉ.



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



COMPOTÉE POMME CAFÉ MASSOUD,
FEUILLETÉ CARAMELISÉ RAPADURA,
CRÈME FOUETTÉE CONFITURE DE LAIT, GLACE CARAMEL.

OU



CHOUX AMANDES CHANTILLY HIBISCUS,
SORBET FRUIT DE LA PASSION, CRÈME ANGLAISE VERVEINE YUMAN.