

MENU DE SAISON



PASTRAMI DE BŒUF EN CHIFFONNADE,
COULIS CAPONATA,
FOCACCIA ROMARIN, PERLES BALSAMIQUES.

OU



FEUILLETÉ GOMASIO, ÉMINCÉ CALAMARS,
SAUCE PERSILLADE, CHLOROPHYLLE ÉPINARD ALGUES.



FILET CANETTE BASSE TEMPÉRATURE, JUS VIGNERON,
DÉLICATESSE ARDÈCHE RÔTIÉS,
MOUSSELINE CAROTTE MAIS GRILLÉ,

OU



DOS DE MERLU CITRON VERT ORIGAN RÔTIÉS, BEURRE BLANC,
SEMOULE GRAINES NIGELLE, JULIENNE COURGETTE.



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



MOUSSE CHOCOLAT 66%, CRUMBLE AMANDE,
SORBET MYRTILLE, PERLES BALSAMIQUE.

OU



PÊCHE POCHÉE VERVEINE FEUILLE, BRIOCHE PERDUE,
CHANTILLY VERVEINE YUMAN, GLACE BULGARE.