

Menu de Saison.

Caponata légumes capre olive balsa, gressin céréales,
amandes, bressaola fraiche marinée..

OU

Nissa ' Apicius ', thon mi-cuit, riz noir vénéré, haricot vert,
œuf râpé, sauce César, purée olive noire.

Noix de veau concassé tomate bacon, artichaut Barigoule maté,
fregola Sarda toasté, pickles graines fenouil.

OU

Dos de loup aioli safran, légumes tronçons vapeur poudre algues,
lingot polenta rôtie tomates séchées.

Fromages secs affinés ' Ferme de Roche en Forez ' BIO
et autres AOP d'ici et d'ailleurs, graines et confiture Belge poire et pomme.

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.

Cheesecake Philadelphia, choc blanc monté poudre Ubé, sorbet citron Sicile.

OU

Crème prise infusion fleurs de Sureau, crumble amande,
fraises, compotée rhubarbe, sorbet fraise.