

Menu de Saison.

Tataki bœuf, gomasio sésame cacahuètes, fromage battu raifort,
chiffonnade choux rouge vinaigrette jus de viande.

OU

Miettes haddock fromage blanc battu, courgette balsamique blanc,
croutons de pain, guacamole, nigelle.

Risotto Carnaroli, butternut graines de courge,
grillaton saucisse fumée, sauce bacon parmesan, cebette.

OU

Filet colin beurre blanc confit ail, orge perlé origan tomates séchées,
julienne carotte.

Fromages secs affinés ' Ferme de Roche en Forez ' BIO
et autres AOP d'ici et d'ailleurs.

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.

Moelleux carambar, glace caramel, confiture de lait,
chantilly éclats chouchou.

OU

Tartelette sablée crémeux Pabana, sorbet mangue Yuzu,
coulis exotique, crème fouettée grenadine.