

‘ Menu de Saison ‘

Miettes haddock fromage blanc, tuile de pain, salicorne,
carottes râpées persillade aneth, graines fenouil pickles.

OU

Falafel menthe coriandre, houmous gomasio noir,
pastrami bœuf mariné, ketchup maison fumé,
julienne concombre.

Noix de jambon rôti thym romarin, jus tomaté,
boulgour maïs grillé, artichaut barigoule oignons frits.

OU

Fisch and chips colin, sauce tartare,
potatoes paprika fumé origan, aubergine roti, gremolata.

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.

Canelé Bordelais, crème fouettée rhum ambré, poire sauce
caramel beurre, glace vanille gousses, éclat pécan.

OU

Tartelettes amande, coulis pêche verveine,
chantilly fève Tonka, glace yaourt bulgare.