

## MENU DE SAISON



PÉTALES CABILLAUD FROMAGE BLANC HIBISCUS CITRON,  
HUILE ANETH, PAIN TOASTER, POUSSÉS POIS, PERLES CITRON.

OU



VELOUTÉ MUSCADINE ÉCLATS MARRONS,  
CRÈME MONTÉE MACIS, FLOCONS CHÂTAIGNE,  
LARDONS MAGRET FUMÉ.



VEAU SALTIMBOCCA SAUGE JAMBON CRU MOZZARELLA,  
COULIS TOMATE VIGNERON,  
POLENTA CRÈMEUSE PARMESAN, ARTICHAUT BARIGOULE.

OU



FILET DE SOLE GRENOIBLOISE CAPRES NOIX CROUTONS,  
MOUSSELINE CHOUX FLEUR LARD FUMÉ, RIZ NOIR VÉNÉRÉ.



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



POIRE POCHÉE VIN ROUGE ÉPICES APICIUS, GAUFRE LIÉGEOISE,  
GLACE VANILLE GOUSSE, FROMAGE BATTU MOSCOVADO.

OU



CRÈME MASCARPONE MONTÉ MENTHE,  
BROWNIE CHOCOLAT PÉCAN,  
GLACE MENTHE CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT WEISS.