

‘ Menu de Saison ‘

Velouté glacé parmentier, œuf parfait, tartufata truffe d’été, lard râpé, croutons.

OU

Filets de rouget concassé tomate rôtie sur pain de campagne,
chiffonnade fenouil huile d’olive citron, graines.

Risotto Carnaroli Rosso, minestrone légumes,
jambon cru sué, sauce parmesan, amandes.

OU

Thon mi cuit, sauce vierge passion, riz collant vinaigré,
légumes croquants huile sésame grillé, gomasio cacahuète sésame.

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.

Muffins framboise, gel Carcadet, sorbet myrtille, skyr vanille gousse.

OU

Mousse chocolat noir 67%, fraises balsamique réduit, feuilleté Moscovado.