

Menu de Saison.

Mesclun façon César, capres, volaille,
crème anchois, parmesan, croutons, tomates séchées.

OU

Feuilleté fondue épinard, saumon poudre algues,
beurre blanc conchigli, huile ail.

Risotto Carnaroli façon primavera, noix de veau,
parmesan, pesto Genovese, pépin courge.

OU

Emietté merlu polenta crémeuse, rouille Sétoise,
légumes verts, jus crustacés fumé, pousses de pois.

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.

Tiramisu minute, siphon mascarpone Kalhuà,
biscuit cuillère café Moka, glace stracciatella, grués cacao.

OU

Tartare ananas, nage hibiscus, mini baba, sorbet mangue Yuzu.