

‘ Menu de Saison ‘

Carpaccio bœuf façon thaï, soja Ponzu huile sésame grillé,
oignons frits cacahuète sésame, chou Pé- Tsai, cebette.

OU

Gaspacho tomate pastèque, mozzarella, bresaola bœuf émietté,
huile basilic, croutons focaccia.

Filet volaille cœur tomates confites, sauce parmesan bacon,
polenta crémeuse origan, rubans courgette, amandes.

OU

Aïoli Cabillaud, ail doux confit safran, légumes tronçons,
gomasio algues, œuf, gel citron encre, salicornes.

Fromages secs affinés ‘ Ferme de Roche en Forez ‘ BIO
et autres AOP d’ici et d’ailleurs, graines et confiture de figes.

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.

Coulant chocolat Weiss 66%praliné noisette, crème montée pistache,
glace vanille gousse, kadaïf caramélisé.

OU

Pêche pochée verveine, brioche perdue, chantilly végétale,
glace yaourt, gel passion.