

## Menu de Saison

---



Choux garni foie gras foisonner, glacage rhubarbe aigre doux,  
mescalun vinaigrette jus viande.

OU



Noix pétoncle mariné jus passion, crème fouettée hibiscus citron,  
pickles, feuilleté pavot bleu.

---



Magret canard, jus truffé, marmiton légumes racines,  
maïs grillé popcorn, pomme dauphine.

OU



Filets rouget beurre blanc agrumes, riz noir vénéré cranberries,  
mousseline céleri amandes torréfiées.

---



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

---



Biscuit vapeur épices Apicius, marmelade oranges,  
glace bulgare, chantilly végétale huile de vanille..

OU



Brownie chocolat pécan noisette praliné, glace chocolat,  
blanc manger pétillant.