

## Menu de Saison

---



Choux garni foie gras foisonner, glaçage rhubarbe aigre doux,  
mesclun 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 mangue pétillant.