

## ‘ Amens Marinus ‘



Tarte fine feuilletée carvi parmesan, pastrami, Colonnata,  
sorbet Bloody Mary, tomate séchée, pignons, brebis frais,  
pulpe aubergine, shiso pourpre.

OU

Filet truite Ardèche clocher fumer minute,  
mie charbon, jus de coques, œufs, freekeh, amandes, sucrose.



Cote épaisse Porcelet, jus au foin, panisse Pébre d’Ai,  
aubergine rôtie, artichaut Barigoule, coulis légumes grillé, grenolata épinard.

OU

Filets Dorade rouille safran, polenta spiruline,  
ruban courgette fèves asperge, salicornes, gel citron encre, bourrache.



Fromages secs affinés ` Ferme de roche en Forez ` bio et autres AOP d’ici et d’ailleurs.

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.



Pêche plate pochée verveine, biscuit vapeur poivre Timut,  
sorbet infusion verveine de Forez, gelée pêche, blanc manger lait Ribot, mélisse.

OU

Sablé Amarena, fraises balsamique et perles, gel Carcadet framboise passion,  
petits fruits rouges, coulis rhubarbe hibiscus, sorbet Mara des bois, oseille Véné.