

.AESTIVOSUS.

Amuse ta bouche

*Pastrami bœuf, aubergine grillé, sorbet tomate, focaccia,
coulis légumes, perles balsamique.*

OU

*Saint Jacques, haddock Loumi cuit sur galet,
mousseline fenouil citron vert, coulis artichaud maté,
sablé kasha, condiment citron encre.*

*Noix de veau mélilot, parmesan truffe en sauce,
artichaut aubergine rôtis, épinard ricotta pignons.*

OU

*Filet rascasse et coques, écume ail des Ours,
asperges sauvages, riz noir vénéré pois maraicher, pousses pois.*

*Fromages secs affinés de la ' Ferme de Roche en Forez' (BIO)
et autres AOP d'ici et d'ailleurs avec confiture cerise.*

OU

*Fromage blanc de la ' Ferme de Roche en Forez' (BIO)
lait de vache ou de chèvre
(selon la saison) avec miel ' Olivier Gachet'(BIO) ou crème.*

*Sablé crème citron basilic, tartare gariguettes pistou,
sorbet Mara des bois, gelée perle citron huile basilic.*

OU

*Esquimaux fleur de sureau, crumble citron Bergamote, eau de Kéfir,
guimauve verveine, coulis rhubarbe, oxalis.*