

Coté salé - 6 pièces par personne

Jus de tomate à l'égopode

Une pipette toute verte de concentré d'égopode à diluer dans un jus tout rouge de tomate
1 verrine par personne



Mini club à l'arquebuse et aneth, truite fumée et sésame grillé

Arquebuse et aneth mettent en valeur la truite fumée par leur fraîcheur.
2 bouchées par personne



Maki à l'égopode, cajou, chou fleur et carotte

Une recette toute crue et toute en couleurs!
2 bouchées par personne



Bouchées en vert épinard-ortie - lard - pruneaux

Une recette inspirée du traditionnel pounti auvergnat
2 bouchées par personne



Salade de lentilles à l'armoise et sauge

Ces délicieuses lentilles vertes du Puy AOP se marient magnifiquement aux saveurs aromatiques de l'armoise et de la sauge
1 verrine par personne



Verrine de fromage aux herbes aromatiques & pain de seigle

Un fromage de chèvre local et bio, parfumé aux aromates de chez nous (origan, lierre terrestre, serpolet...) accompagné de pain de seigle maison
1 verrine par personne



Coté sucré – 4 pièces par personne

Crème à la flouve
odorante

Une petite herbe de nos prairies pour parfumer agréablement cette crème dessert
1 verrine par personne



Lassi à la framboise et
menthe verte

Un yaourt brassé tout frais, au coulis de framboises et menthe verte
1 verrine par personne



Pommes-poires
pochées au romarin et
poivre

Une poire pochée au romarin, une pomme crue et craquante, un peu de poivre pour relever le tout
1 verrine par personne



Sablés chocolat-tanaisie

Un soupçon de tanaisie dans une ganache au chocolat, sur un biscuit sablé
1 sablé par personne



Pause gourmande (goûter) – 2 pièces par personne

Cake à l'ortie et raisins secs

Profitons du goût et de la richesse en minéraux de l'ortie en version sucrée, sans se piquer!
1 tranche par personne



Meringues à la sauge

Une meringue croustillante et agréablement parfumée à la sauge
2 meringues par personne

