

# Menu Bio et Nature

*Cela faisait longtemps que nous rêvions d'avoir notre propre jardin maraîcher qui nous permettrait de produire les légumes que nous utilisons en cuisine dans une démarche bio et éco-responsable*

*Cette année, ce rêve est enfin devenu réalité, et pour fêter cet événement je vous propose un menu Estival "Bio et Nature"*

*Bien entendu tous les produits qui composent ce menu ne proviennent pas de notre jardin, mais ils ont été soigneusement sélectionnés pour leurs qualités gustatives et leur durabilité*



## Menu Bio et Nature

Amusette

\*

Caviar de France Neuvic servi sur un oeuf virtuel  
choux-fleurs multicolores et mouillettes

\*

Truite de la ferme de Crisenon "Grenobloise"  
et émulsion de beurre noisette

\*

Lapin fermier, l'épaule confite en parmentier de lentilles bio du pays d'Othe et girolles, jus réduit au romarin

\*

Fromages de France

\*

Pêche pochée, crémeux à la lavande et amandes fraîches

