

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Velouté de châtaignes à la cardamome & petits lardons
Creamy chestnut soup with cardamom & bacon bits

OU

Verdure d'automne au chèvre frais, brocolis, noisettes
Autumn greens with fresh goat cheese, broccoli, and hazelnuts

PLATS

Épaule de cochon, potimarron rôti, sauce diable
Pork shoulder, roasted red kuri squash, "sauce diable"

OU

Falafels de lentilles du Puy, sauce canut & herbes potagères
Puy lentil falafels, Canut sauce & garden herbs

FROMAGE

Assiette de 3 fromages affinés de la région.
Plate of 3 matured regional cheeses

DESSERTS

Mousse au chocolat Xoco
Xoco chocolate mousse

OU

Pomme doucement rôtie & sauce caramel
Gently roasted apple & caramel sauce

Entrée - Plat / Plat - Dessert	29€
Entrée - Plat - Dessert	33€
Assortiment de fromages	11€
La Totale (hors fromage)	66€

Semaines 42 & 43 / du 14/10 au 27/10

Prix TTC service compris. Nous consulter en cas d'allergies.