

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Comme un arancini butternut & noisettes

Butternut & hazelnuts' arancini

OU

Velouté de chou-fleur, lardons & croûtons

Creamy cauliflower soup with chopped bacon & croutons

PLATS

Suprême de volaille comme une blanquette, sarrazin gourmand

Chicken breast like a blanket, gourmet buckwheat

OU

Filet de truite cuit au four, frites de patate douce, sauce chimichurri

Trout filet cooked in the oven, sweet potato fries, chimichurri sauce

FROMAGE

Assiette de 3 fromages affinés de la région.

Plate of 3 matured regional cheeses

DESSERTS

Cookie choco-noisette, praline, sauce caramel

Choco-hazelnut cookie with caramel sauce

OU

Pannacotta mélilot, compotée maison

Sweet clover pannacotta, homemade compote

Entrée - Plat / Plat - Dessert 29€

Entrée - Plat - Dessert 33€

Assortiment de fromages 11€

La Totale (hors fromage) 66€

Semaines 48 & 49 / du 25/11 au 08/12

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

