

# MENU DU DÉJEUNER

*Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.*

## ENTRÉES

Gaufre salée au brocoli, courge & fromage frais  
*Savory waffle with broccoli, squash & fresh cheese*

OU

Terrine de cochon, sauce gribiche & une belle tartine  
*Pork terrine, gribiche sauce & a beautiful slice of bread French way*

## PLATS

Parmentier de poisson gratiné au four  
*Fish "parmentier" cooked in the oven*

OU

Le classique, poitrine de cochon, légumes poêlés, pommes rissolées  
*A classic, pork breast, panned veggies, browned potatoes*

## FROMAGE

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

## DESSERTS

Très très moelleux au chocolat, crème anglaise  
*Very very soft chocolate cake, custard*

OU

Crème brûlée aux marrons  
*Chestnut crème brûlée*

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

*Semaines 2 & 3 / du 06/01 au 19/01*

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

