

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Bruschetta perdue, olives, canard fumé & crudités de saison
Savory French toast bruschetta, olives, smoked duck & seasonal raw vegetables

OU

Potage Dubarry, jaune d'œuf fumé, herbes fraîches
Potage Dubarry, smoked egg yolk, fresh herbs

PLATS

Sabodet grillé sauce chasseur, crêpe de pomme de terre & légumes
Grilled sabodet with hunter sauce, potato crêpe & vegetables

OU

Truite sur le grill, wok de légumes d'hiver, beurre blanc à la courge
Grilled trout, winter vegetable wok, squash beurre blanc

FROMAGE

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

DESSERTS

Chandeleur à l'honneur, Crêpe de Thomas et son caramel beurre salé
Chandeleur special, Thomas' crêpe with salted butter caramel

OU

Finger agrume meringué
Citrus meringue finger

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

Semaines 6 & 7 / du 03/02 au 16/02
Prix TTC service compris. Nous consulter en cas d'allergies.

