

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Comme un jardin : betterave, pomme de terre fondante, ail
Like a garden: beetroot, potato, garlic

OU

Effiloché de bœuf de la Maison Piaton
Pulled beef from Maison Piaton

PLATS

Saucisson cuit, poêlée de carottes, cervelle de canut
Cooked sausage, carrots, cervelle de canut

OU

Risotto crémeux aux blettes, herbes de la cueillette
Creamy risotto with Swiss chard & foraged herbs

FROMAGE

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

DESSERTS

Royal au chocolat
Chocolate royal cake

OU

Chou chantilly à la rafle de raisin
Cream puff with grape stem chantilly

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

Semaines 10 & 11 / du 03/03 au 16/03
Prix TTC service compris. Nous consulter en cas d'allergies.

