

# MENU DU DÉJEUNER

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

## ENTRÉES

Minestrone de légumes, pain Maison farcie à la courge & à la noix  
*Veggies minestrone, homemade squash & walnuts' bread*

OU

Poireaux vinaigrette, lardons & mousse de chèvre  
*Leeks in vinaigrette, bacon, goat cheese foam*

## PLATS

Blanquette de rivière, épeautre, verveine  
*River blanquette, spelt, verbena*

OU

Pâté Tunalpin, salade & crudités  
*Stuffed prok pastry, salad & crudities*

## FROMAGE

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

## DESSERTS

Tarte tatin servie tiède, sablé breton, crème de Bresse  
*Low warm apple tatin, Britany cake, cream from Bresse*

OU

Brownie aux fruits secs, espuma cacahuète  
*Dried fruits brownie, peanuts' foam*

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

Semaines 16 & 17 / du 14/03 au 27/04

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

