

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Carottes façon vichissoise, petits couteaux, toast & bouillon persillade

Chilled Vichissoise-style carrots, baby razor clams, toast & parsley broth

OU

Focaccia, pesto de roquette, chèvre de Semons, herbes du jardin

Focaccia, rocket pesto, Semons goat cheese & garden herbs

PLATS

Bœuf bourguignon, spaetzle, touche de fenouil

Bœuf bourguignon, spaetzle, fennel touch

OU

Truite à l'unilatéral, pommes de terre nouvelles & glaçage printanier,
coulis épinard/citron

One-sided seared trout, potatoes with spring glaze, spinach & lemon coulis

FROMAGE

Assiette de 3 fromages affinés de la région.

Plate of 3 matured regional cheeses

DESSERTS

Gâteau à la rhubarbe, crème chiboust au sirop de pomme Maison

Rhubarb cake, chiboust cream with homemade apple sirup

OU

Nage de fraises, sirop aux herbes du jardin, biscuit moelleux

Strawberry broth, garden herbs sirup, soft biscuit

Entrée - Plat / Plat - Dessert 29€

Entrée - Plat - Dessert 33€

Assortiment de fromages 11€

La Totale (hors fromage) 66€

Semaines 20 & 21 / du 12/05 au 25/05

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

