

# MENU DU DÉJEUNER

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

## ENTRÉES

Mousse de carottes jaunes, brioche toastée & crudités  
*Yellow carrots mousse, toasted brioche & raw veggies*

OU

Belle omelette baveuse (2 œufs), bouquet de salade  
*Omelette 2 eggs, salad bouquet*

## PLATS

Poulet Mafé à notre façon, riz coloré & garniture du printemps  
*Mafé chicken our way, coloured rice & spring garnish*

OU

Truite de la Pisciculture Paol, salade de pommes de terre & légumes  
verts, beurre blanc au mélilot  
*Trout, potatoes salad & green veggies, sweet clover beurre blanc*

## FROMAGE

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

## DESSERTS

Pancake & compote de rhubarbe, chantilly  
*Pancake & rhubarb compote, whipped cream*

OU

Tarte aux fraise moderne, fontainebleau de faisselle  
*Modern strawberry tart, fontainebleau faisselle*

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

*Semaines 22 & 23 / du 26/05 au 08/06*

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

