

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Belle salade de crudités, graines & pickles
Composed salad with fresh veggies, seeds & pickles

Frites de panisses & sauce tartare
Panisse fries & tartare sauce

Tomates, tapenade & huile d'olive de la Magnanerie
Tomatoes, olive tapenade & olive oil from La Magnanerie

PLATS

Volaille de la Ferme du Colombet, ratatouille & kasha
Chicken from Colombet's farm, ratatouille & kasha

Caponata d'aubergines, l'œuf de la Ferme du Chipier, focaccia Maison
Eggplant caponata, the egg from Chipier's farm, homemade focaccia

Truite de chez Paol grillée, fenouil braisé aux épices & risotto safran
Grilled trout from Paol's farm, braised fennel & saffron risotto

FROMAGE

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

DESSERTS

Gros chou, crème diplomate, compotée de pêche
Big choux bun, diplomat pudding, peach compote

Dans l'esprit d'un tiramisu café / framboise
Like a tiramisu coffee / raspberry

Palette de sorbets Terre Adélice (parfums murmurés à l'oreille)
Selection of sorbets from Terre Adélice (flavours whispered in the ear)

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



Semaines 26 à 28 / du 23/06 au 13/07

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