

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Belle salade de l'été
Beautiful summer salad

Velouté de courgettes à la menthe sauvage, quenelle de chèvre
Zucchini soup with wild mint, goat cheese spoon

Focaccia, compotée de tomates & jambon cru
Homemade focaccia, tomato compote, cured ham

PLATS

Cochon de chez Anaïs braisé 25 heures, pommes de terre nouvelles,
sauce au fromage frais & légumes poêlés
Anaïs' pork braised for 25 hours, new potatoes, cheese sauce, grilled veggies

Spaetzle & poivrons ampuisais grillés, sabayon romarin
Spaetzle & grilled local peppers, rosemary sabayon

Truite en tempura, fricassé d'haricots vert & graines à l'ancienne, aioli
Tempura trout, green beans & seeds, aioli

FROMAGE

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

DESSERTS

Choco-cerise dans l'esprit d'une Forêt Noire
Choco-cherry just like a Black Forest

Tarte à l'abricot comme chez mamie
Apricot tart like at your favourite grandma

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€



Semaines 29 à 31 / du 14/07 au 03/08

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