

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Belle salade de l'été
Beautiful summer salad

Pita maison, aubergine confite, raïta épicé, roquette
Homemade pita bread, candied eggplant, spicy raita, rucola

Brochette de volaille, courgette & sauce vierge
Chicken & zucchini skewers with Sauce Vierge

PLATS

Curry Massaman de volaille du Colombet, pomme de terre
croustillante et choux fleur
Massaman chicken curry, crispy potatoes & cauliflower

Tian de légumes, concassé de tomates, pesto basilic, rigotte
Vegetables tian, tomato concassé, basil pesto, rigotte cheese

Truite de la Pisciculture Paol basse température (servi froid),
mousseline à l'aneth, cavatelli Maison
Low temperature trout (served cold), dill mousseline, homemade cavatelli

FROMAGE (+11€)

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

DESSERTS

Brioche à la crème
Creamed brioche

Tarte bourdaloue aux fruits
Fruits Bourdaloue tart

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€

Semaines 32 à 34 / du 04/08 au 24/08

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

