

# MENU DU DÉJEUNER

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

## ENTRÉES

Belle salade de fin d'été, façon antipasti  
*Beautiful end of summer salad, as an antipasti*

Omelette deux œufs au jambon de pays, mesclun  
*2 eggs omelet with cured ham, mesclun*

Carottes nori, gomasio romarin  
*Carrots & nori, rosemary gomasio*

## PLATS

Cuisse de volaille braisée de la Ferme du Colombet, maïs, concassé  
de tomate à l'aneth  
*Braised chicken leg from Colombet farm, corn, dill & tomatoes*

Truite de la Pisciculture Paol à la Grenobloise, pommes vapeurs  
*Trout from Pisciculture Paol « à la Grenobloise », steamed potatoes*

Fallafels de légumes, baba ganoush, sauce à la menthe  
*Falafels, baba ghanoush, mint sauce*

## FROMAGE (+11€)

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

## DESSERTS

Cheesecake sauce caramel  
*Cheesecake & caramel sauce*

Gratin de fruits de saison servi tiède  
*Fruits gratin served lukewarm*

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 35 à 37 / du 25/08 au 14/09

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