

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Salade & crudités, vinaigrette à l'érable & meule du Petit Ramard
Salad & crudités, maple syrup & Petit Ramard cheese

L'œuf parfait de la Ferme du Chipier, espuma de pommes de terre,
herbes du jardin
Perfect egg from Chipier's Farm, Potatoes' foam, garden herbs

Focaccia aux dernières tomates, olives & tomme fraîche, fini au four
Focaccia with the last tomatoes, olives & fresh Tomme, baked in the oven

PLATS

Truite de la Pisciculture Paol en escabèche, semoule & petits légumes,
huile pimentée
Trout from Paol Pisciculture escabeche style, couscous & vegetables

Frittata de pommes de terre, céleri & tomates, crème au saté
Potatoes' fritatta, celery & tomatoes, satay cream

Cochon d'Anaïs, risotto & choux-fleurs en persillade, jus de viande
Pig from Anaïs, risotto & cauliflowers, meat juice

FROMAGE (+11€)

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

DESSERTS

Brioche perdue & sa glace vanille
French toast & vanilla ice cream

Birscher & son granola, prunes fraîches
Birscher & granola, fresh plums

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 38 à 40 / du 15/09 au 05/10

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

