

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Œuf parfait, champignons et crème de Bresse
Slow-cooked egg, mushrooms and Bresse cream

Salade de crudités d'hiver aux fines herbes
Seasonal winter vegetables salad with fresh herbs

Saucisse fumée briochée
Smoked sausage brioche

PLATS

Feuilleté à l'agneau, bouquet de salade, pommes allumettes et
mayonnaise aux épices
Lamb puff pastry, salad bouquet, shoestring fries and spicy mayonnaise

Truite, chou-fleur mariné, sauce courge et sorgho cuit à l'étuvé
Trout, marinated cauliflower, squash and sorghum sauce

Farce de légumes à la Ricotta et crème à l'estragon du jardin
Vegetable and ricotta stuffing and garden-fresh tarragon cream

FROMAGE (+11€)

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

DESSERTS

Chou, glace vanille et poire
Chou pastry, vanilla and pear ice cream

Gâteau aux éclats de châtaigne, chocolat chaud
Chestnut cake with warm chocolate sauce

Palette de sorbets et glaces Terre Adélice (parfums murmurés à
l'oreille)
Selection of sorbets and ice cream from Terre Adélice

Entrée - Plat / Plat - Dessert 29€

Entrée - Plat - Dessert 33€

Semaines 44 à 46 / du 27/10 au 16/11

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

