MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Œuf parfait, fondue de poireaux et crème de reblochon
Slow-cooked egg, leeks fondue and reblochon cream

Salade verte, patidou, noisettes et choux rouges
Green salad with patidou, hazelnuts and red cabbage

Chou-fleur rôti au curry, ajo blanco, herbes et pickles
Curry-roasted cauliflower, ajo blanco, herbs and pickles

PLATS

Poitrine de cochon grillée, polenta aux olives et poêlée de légumes
Grilled pork belly with olives polenta and a medley of sauteed vegetables

Truite confite, beurre blanc verveine, lentilles et carottes
Confit trout, verbena beurre blanc, lentils and carrots

Potage de légumes moulinés, pain grillé et beurre à l'ail
Blended vegetables soup, toasted bread and garlic butter

FROMAGE (+11€)

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

DESSERTS

Pain d'épice à la poire, sorbet clémentine Corse IGP
Pear gingerbread, Corsican clementine sorbet

Mousse au chocolat onctueuse et crumble d'avoine
Creamy chocolate mousse with oat crumble

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€

Label de restauration durable
Établissement trois écotables
écotable
www.ecotable.fr

Semaines 47 à 49 / du 17/11 au 07/12
Prix TTC service compris. Nous consulter en cas d'allergies.