

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Cromesquis de risotto & bisque, aioli, aneth
Risotto cromesquis & bisque, aioli, dill

Filet de cochon basse température, chimichuri & endive braisée
Slow-cooked pork filet, chimichuri & braised endive

Salade d'hiver, courge, pois chiches & zaatar
Winter salad, pumpkin, chick peas & zaatar

PLATS

Cassiolette de cuisses de volaille & champignons, sorgho, légumes
étuvés & jus de viande
*Casserole of poultry leg with mushrooms, sorghum, steamed vegetables &
meat jus*

Millefeuille aux blettes & aiglefin, purée de carotte et crème de thym
Chard and haddock millefeuille with carrot purée & thyme cream

Farce à la courge & meule du petit Ramard, sauge & crudités
Squash and local cheese stuffing, sage & raw vegetables

FROMAGE (+11€)

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

DESSERTS

Kiwi, mascarpone & mélilot
Kiwi, mascarpone & sweet clover

Muffin chocolat blanc & fruits noirs
White chocolate muffin & black fruits

Palette de sorbets et glaces Terre Adélice
Selection of sorbets and ice cream from Terre Adélice

Entrée - Plat / Plat - Dessert	29€
Entrée - Plat - Dessert	33€

Semaines 2 à 4 / du 05/01 au 22/01

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

