

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Omelette aux champignons, bouquet de salade

Mushroom omelette with mixed salad

Hareng, pomme de terre, crème fraîche et herbes potagères

Herring, potatoes, crème fraîche and fresh herbs

Salade lyonnaise

Lyonnais salad

PLATS

Poulet façon Gaston Gérard, spaetzli & légumes feuilles

Gaston Gérard chicken style with spaetzli & vegetables

Pêche du jour, brocolis, amandes & riz sauté au curry breton

Catch of the day, broccoli, almonds & Breton curry fried rice

Crème de houmous, huile d'ail brûlé & steak de courge aux épices

Hummus cream with burnt garlic oil & spiced squash steak

FROMAGE (+11€)

Assiette de 3 fromages affinés de la région.

Plate of 3 matured regional cheeses

DESSERTS

Sablé Breton, pomme pochée & caramel

Breton shortbread with poached apple & caramel

Fondant au chocolat & glace noisette

Chocolate fondant with hazelnut ice cream

Palette de sorbets et glaces Terre Adélice

Sorbet and ice cream from Terre Adélice

Entrée - Plat / Plat - Dessert 29€

Entrée - Plat - Dessert 33€



Semaines 6 à 8 / du 02/02 au 22/02

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