

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud du Pilat, vinaigrette au sirop d'érable
Warm goat cheese salad from our region with maple syrup vinaigrette

Aiguillettes de canard marinées, chou blanc & citronnelle
Marinated duck breast strips with white cabbage and lemongrass

Soupe à l'oignon gratinée à la meule du Petit Ramard
French onion soup gratinated with Petit Ramard cheese

PLATS

Échine de cochon, risotto de champignons, blettes & jus brun
Pork shoulder with mushroom risotto, swiss char, and brown jus

Pêche du jour, artichauts sautés, mousseline pommes de terre, poireaux & crème d'estragon
Catch of the day, sauteed artichoke with potatoes & leeks mousseline & tarragon cream

Chou-fleur rôti, tournesol & bergamote
Roasted cauliflower with sunflower and bergamot

FROMAGE (+11€)

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

DESSERTS

Panna cotta noisette, siphon chocolat & éclats de noisettes
Hazelnut panna cotta with chocolate mousse & hazelnuts pieces

Donuts, compote de pomme et pointe de rhubarbe
Donuts with apple compote & a hint of rhubarb

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

Entrée – Plat / Plat – Dessert 29€

Entrée – Plat – Dessert

33€



Semaines 09 à 11 / du 23/02 au 15/03

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