

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Salade verte, coppa, pickles & vinaigrette à l'ail brulé
Green salad with coppa, pickles & burnt garlic vinaigrette

Carottes marinées à la clémentine & mayonnaise aux épices
Carrots marinated in clementine with spiced mayonnaise

Œuf à la Florentine
Egg Florentine

PLATS

Saucisson Lyonnais, purée de pomme de terre,
fondue de poireaux & cervelle de canut
Lyonnais sausage with mashed potatoes, sauteed leeks & cervelle de canut

Pêche du jour, riz noir, tombée d'épinard & beurre aux capres
Catch of the day, with black rice, sauteed spinach & capers butter

Fettuccine, pesto à l'ail des ours & tournesol
Fettuccine with wild garlic pesto & sunflower

FROMAGE (+11€)

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

DESSERTS

Cookie chocolat, marrons & sauce chocolat
Cookie with chocolate, chestnut & chocolate sauce

Crumble aux pommes du Pilat & glace vanille
Pilat apple crumble with vanilla ice cream

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 12 à 14 / du 16/03 au 05/04

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

