

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Salade verte, artichauts, olives & meule du P'tit Ramard
Green salad with artichokes, olives & local cheese

Omelette à l'ail des ours
Wild garlic omelette

Asperges blanches, mayonnaise au persil & oignons croustillants
White asparagus with parsley mayonnaise & crispy onions

PLATS

Cuisse de volaille, pommes de terre délicatesses, champignons,
épinards & jus brun
Chicken leg with delicate potatoes, mushrooms, spinach and brown jus

Pêche du jour et choux-fleurs grillés,
houmous aux épices & sauce vierge
Catch of the day and cauliflower grilled, spiced hummus & virgin sauce

Gnocchis à la Fourme d'Ambert
Fourme d'Ambert cheese gnocchi

FROMAGE (+11€)

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

DESSERTS

Îles flottante, crème anglaise tonka & grué de cacao
Floating island with tonka custard & cocoa beans

Carottes cake & sorbet citron vert
Carrots cake & lime sorbet

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

Entrée - Plat / Plat - Dessert 29€

Entrée - Plat - Dessert 33€

Semaines 15 à 17 / du 06/04 au 26/04

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

