

# MENU DU DÉJEUNER

*Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.*

## ENTRÉES

Rillettes de truite & blinis aux œufs de poisson  
*Trout rillettes with blinis and assorted fish roe*

Salade verte, asperges et sauce crémée aux herbes du jardin  
*Green salad with asparagus & creamed garden herb sauce*

Effiloché de volaille au jus corsé, épeautre croustillant  
& condiment carotte  
*Pulled poultry with rich jus, crispy spelt & carrot condiment*

## PLATS

Bœuf mijoté, bouillon d'Asie, nouilles maison  
& petits légumes de saison  
*Slow-cook beef, Asian broth, homemade noodles & seasonal baby vegetables*

Truite grillée, risotto, épinards au beurre & combawa  
*Grilled trout with risotto, butter spinach & kaffir*

Omelette 3 œufs, salade & crudités  
*Three-egg omelette with salad & raw vegetables*

## FROMAGE (+11€)

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

## DESSERTS

Bugnes moelleuses aux fraises & crème de Bresse montée  
*Soft bugnes with strawberries & whipped Bresse cream*

Brioche perdue, glace vanille & caramel  
*French toast brioche with vanilla ice cream and caramel*

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 20 à 22 / du 11/05 au 31/05

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

