

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Mousse de carottes aux épices, crudités & tuiles de lin
Spiced carrot mousse with crudités & flaxseed crisps

Cromesquis d'agneau, sauce vierge courgette & cumin
Lamb cromesquis with courgette & cumin sauce vierge

Salade verte, petits pois & pois gourmands, vinaigrette kalamansi
Green salad with peas and snow peas, kalamansi vinaigrette

PLATS

Cuisse de canard confite, pommes de terre sarladaises & jus brun
Confit duck legs, Sarladaise potatoes & brown sauce

Truite en escabèche, légumes croquants & houmous crémeux
Escabèche trout with crunchy vegetables and creamy hummus

Chou-fleur rôti au beurre, crème de chèvre, amandes torréfiées
& herbes fraîches
Roasted cauliflower with butter, goat cheese cream, toasted almonds & fresh herbs

FROMAGE (+11€)

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

DESSERTS

Pavlova aux fraises & touche de citron
Strawberry pavlova with a hint of lemon

Birscher, crumble d'avoine et cerises
Birsher, oat crumble & cherry

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 23 à 25 / du 01/06 au 21/06

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

