

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Rillettes de carottes & focaccia

Carrots rillettes & focaccia

Beignet d'aiglefin, courgette & ketchup maison

Crispy haddock fritter & homemade ketchup

Gaspacho, légumes croquants, pickles & huile verte

Gaspacho with crunchy vegetables, pickles & green herbs oil

PLATS

Echine de cochon panée, wok de légumes & mayonnaise aux épices

Breaded pork shoulder, vegetables wok & spiced mayonnaise

Pêche du jour, nouilles sautées, petits pois & sauce corail

Catch of the day with stir-fried noodles, peas & coral sauce

Polenta gratinée, olives & sauce fenouil

Gratinated polenta, olives & fennel sauce

FROMAGE (+11€)

Assiette de 3 fromages affinés de la région.

Plate of 3 matured regional cheeses

DESSERTS

Chou abricot & caramel

Apricot pastry chou & caramel

Panna cotta fruits rouges & meringue

Red berries panna cotta & meringue

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 26 à 28 / du 22/06 au 12/07

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