

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Cromesquis de lieu noir, tomme daubée & coulis de
tomates anciennes
Pollock cromesquis, tomme daubée & heirloom tomato coulis

Caviar d'aubergine fumée au foin, focaccia & mousse de
Rigotte de Condrieu
Hay-smoked eggplant caviar, focaccia, Rigotte de Condrieu mousse

Gaspacho, légumes croquants, pickles & huile verte
Gazpacho with crunchy vegetables, pickles & green herbs oil

PLATS

Échine de cochon panée, légumes d'été en deux textures,
pommes de terre nouvelles & mayonnaise aux épices
*Breaded pork shoulder, summer vegetables in two textures, new potatoes
& spiced mayonnaise*

Pêche du jour, ratatouille & sauce viognier du "Tinal"
Catch of the day, ratatouille & viognier "Tinal" sauce

Royale de légumes du Jardin, pois chiches confits à la tomate
& pesto d'herbes fraîches
Garden vegetable royale, tomato-braised chickpeas and fresh herb pesto

FROMAGE (+11€)

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

DESSERTS

Crumble de pêche de vigne & abricot
Vine peach and apricot crumble

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 31 à 33 / du 27/07 au 17/08

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

