

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Oeuf parfait, champignons du moment & crème de cresson
Slow-cooked egg, seasonal mushrooms & watercress cream

Salade de Rigotte de Condrieu chaude, miel, noix & figues
Warm Rigotte de Condrieu salad, honey, walnuts & figs

Panna cotta aux herbes fraîches, coulis de légumes & crumble végétal
Fresh herbs panna cotta, vegetable coulis & vegetable crumble

PLATS

Poitrine de cochon en croûte d'herbes, légumes de saison
& pommes de terre Celtiane
Herbs crusted pork belly, seasonal vegetables & Celtiane potatoes

Pêche du jour, risotto d'épeautre, fenouil rôti
& sauce viognier du « Tinal »
Catch of the day, spelt risotto, roasted fennel & viognier sauce

Gnocchis de courge, champignons & Comté affiné
Squash gnocchis, mushrooms & aged Comté cheese

FROMAGE (+11€)

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

DESSERTS

Poire pochée, crèmeux & sauce chocolat
Poached pear, chocolate cream & chocolate sauce

Blanc en neige, caramel & crème anglaise
Floating island, caramel & crème anglaise

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

Entrée - Plat / Plat - Dessert 29€

Entrée - Plat - Dessert 33€

Semaines 38 à 40 / du 14/09 au 04/10

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

