

# MENU DU DÉJEUNER

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

## ENTRÉES

Œuf parfait, champignons bruns, éclats de marrons  
& crème de butternut  
*Slow-cooked egg, brown mushrooms, chestnut pieces  
& butternut squash cream*

Tarte à l'oignon, mesclun aux graines de courge & tournesol, coppa  
*Onion Tart, mixed salad with pumpkin & sunflower seeds, coppa*

## PLATS

Bœuf bourguignon, mousseline de pomme de terre  
& carottes fanes rôties  
*Beef bourguignon, potato mousseline & roasted baby carrots*

Filet de sandre de la Ferme Intégrale, croustillant de lentilles, fondue  
de poireaux & sauce viognier du « Tinal »  
*Pike-perch filet from la ferme intégrale, crispy lentil cake, leek fondue &  
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

Fondant au chocolat & crème anglaise mélilot  
*Chocolate fondant with sweet clover crème anglaise*

Tarte Tatin & caramel beurre salée  
*Tarte Tatin with salted butter caramel*

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Entrée - Plat / Plat - Dessert | 29€ |
| Entrée - Plat - Dessert        | 33€ |



Semaines 41 à 43 / du 06/10 au 25/10

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