

MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Salade Lyonnaise, œuf parfait, croûtons & lardons
Lyonnaise salad with a soft-cooked egg, croutons & bacon lardons

Velouté de céleri, tartine de champignons, huile de noisette & coppa
Creamy celery soup, mushrooms toast, hazelnut oil & coppa

PLATS

Parmentier de bœuf, sucrine braisée & jus corsé
Beef cottage pie, braised baby gem lettuce & rich jus

Filet de sandre de la Ferme Intégrale, croustillant de lentilles,
tombée d'épinards & sauce viognier du « Tinal »
*Pike-perch filet from la ferme intégrale, crispy lentil cake,
wilted spinach & viognier sauce*

Steak de chou-fleur, houmous & jus corsé de légumes
Cauliflower steak, hummus & rich vegetable jus

FROMAGE (+11€)

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

DESSERTS

Crème brûlée au mélilot
Sweet clover crème brûlée

Crumble aux pommes & poires
Apple and pear crumble

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 44 à 46 / du 26/10 au 15/11

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