MENU DU DÉJEUNER

Ce que nous offre le terroir au fil des saisons.

ENTRÉES

Poireaux braisés vinaigrette & ses racines, œuf mimosa
Braised leeks with vinaigrette & root vegetables, mimosa egg

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

Foie gras marbré à la lie de vin Maison Stephan, confiture d'oignons & gel betterave, coing *(+10€)*
Foie gras marbled with Maison Stephan wine lees, onion jam, beetroot jelly & quince (+10€)

PLATS

Effiloché de volaille fermière du Colombet, polenta dorée, sauce vierge, crème de courge, champignons & jus corsé
Shredded free-range Colombet chicken, golden polenta, sauce vierge, squash cream, mushrooms & rich jus

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

Légumes en textures, crème de pois-chiches, sauce Vignard
Textures of vegetables, chickpea cream & Vignard sauce

FROMAGE (+11€)

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

DESSERTS

Panna cotta mélilot, coulis de poires Conférence, chocolat noir
Panna cotta with sweet clover, Conférence pear coulis, dark chocolate

Tarte Tatin, caramel beurre salé & glace vanille
Tart Tatin with salted butter & vanilla ice cream

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€

Label de restauration durable
Établissement trois écotables
écotable
www.ecotable.fr

Semaines 47 à 49 / du 16/11 au 4/12
Prix TTC service compris. Nous consulter en cas d'allergies.