BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET

BRUNCH « LE PRINTEMPS »
24 MARS 2024

ATELIER CRÉATION

Feuille de sucrine aux Crabes et épices Cajun
Salade de boulgour Bio, Fruits sec et Vinaigre à la Framboise
Salade d'Artichauds et Tomates confites
Carpaccio de Saumon mariné à l'Ananas et Poivre de Timut
Mini quiche, éclats de Morteau et Ail des ours
Gratin de pousses d'épinards au Parmesan
Bruschetta Magret de canard fumé et pointes d'asperges.
Planche de charcuterie d'Ici et d'Ailleurs

LE CHAUD

Noisette de cochon, Jus à la Truffe, Légumes printaniers à l'huile d'olive et Romarin

Pavé de saumon cuit à la plancha, Crème à l'oseille, Polenta au Parmesan.

DE NOS PÂTURAGES

Assortiment de Fromages
Et Pain de notre Boulanger Maison Roger

ATELIER GOURMAND

Macaron Vanille
Pavlova Rhubarbe
Tiramisu aux Fraises
Verrines Framboises, Pistaches
Sablé Chocolat Caramel
Tarte Banane, Noix de coco
Mignardises

LES CLASSIQUES

Café, thé, lait froid et chaud
Assortiment de viennoiseries et pain de la Maison Roger
Yaourts fermiers (Adelle Gaec du Mont)
Nectars de fruits et confitures (Daniel Cachot)

Servi de 12h00 à 14h00
Au tarif de 45.00 € TTC par personne
Au tarif de 22.50 € TTC pour les enfants de 6 à 12 ans
Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans
Tous nos prix sont en €uros TTC. Service compris Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande