



BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET

BRUNCH
“BALADE GOURMANDE...”
12 JANVIER 2025

A T E L I E R C R É A T I O N

Tartare de saumon Bømlø, cebette et lait coco
Burger de Canard confit, oignons et ketchup à cassis
Verrine de crevettes tropicales aux agrumes
Œuf de la Ferme de Pontot Mayo et Fines herbes
Wrap's de volaille César
Salade de Fusilli à l'épeautre artisanale au Comté
Velouté de poireaux de la Ferme de la Noge bio à la crème fraîche
Planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs

L E C H A U D

Filet de bar doré à la plancha, marmelade de pomme Royale et Potimarron aux épices cajun

ou

Noisette de Mignon de cochon jus aux épices doux, Déclinaison de chou et Panais

D E N O S P Â T U R A G E S

Assortiment de Fromages
Et Pain de notre Boulanger Du Pain Pour Demain

A T E L I E R G O U R M A N D

Choux Mangué Passion
Verrine Mandarine Litchi
Financier Citron vert
Brioche soufflée à la cannelle
Nougatine aux 3 céréales et chocolat crémeux
Tarte fine poire Bourguignonne
Mignardises

L E S C L A S S I Q U E S

Café, thé, lait froid et chaud
Assortiment de viennoiseries et pain de notre Boulanger
Yaourts fermiers (Adelle Gaec du Mont)
Nectar 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 euros TTC. Service compris Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

