



BRUNCH  
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET

BRUNCH  
“FRAICHEUR D’ETE”  
04 AOÛT 2024

---

A T E L I E R C R É A T I O N

*Rosace de melon Charentais aux fruits rouges,  
Emincé de bœuf Charolais, sauce Tartare,  
Gravelax de saumon Bømlo mariné aux agrumes,  
Mini-Mauricette de jambon cru et fromage frais aux fines herbes,  
Taboulé oriental aux fruits secs,  
Fraîcheur de tomates d’antan et mozzarella au balsamique,  
Smoothie de pastèque à l’anis verte,  
Wraps au thon et olive noire  
Planche de charcuterie d’Ici et d’Ailleurs*

---

L E C H A U D

*Filet de dorade royale, saisi à la plancha, sauce pêche, Risotto  
crémeux au petit pois*

*ou*

*Suprême de volaille fermière rôti, crème à l’estragon,  
mousseline de carotte*

---

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

*Dôme croquant chocolat  
Mille Feuilles Framboise-Citron vert  
Fraise en gelée de rhubarbe  
Choux Chantilly à la fleur d’oranger, abricot  
Crumble pomme, pêche à la mélisse, citronnelle  
Tarte fine pomme cassis  
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*

