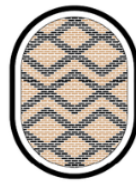


Spécial SUNDAY BUFFET



LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE

« Gourmandise automnale »

Dimanche 25 septembre 2022

1
ATELIER GOURMAND



2
LE CHAUD



Plat chaud servi à table

Truffe de boudin noire en chapelure de pain d'épices
Mini quiche saucisse de morteau au comté
Tartare de truite de l'Aube au citron vert
Mini moricette jambon de montagne et beurre fermier
Taboulé de boulgour bio, raisin et fines herbes
Velouté de Butternut perlé à l'huile de noix
Assortiment de charcuterie d'ici et d'ailleurs

Parmentier de charlottes, canard confit
Jus aux olives méditerranéennes
Ou
Pavé de saumon cuit à la plancha
Crème au chorizo et piment d'Espelette
Déclinaison de légumes

3
DE NOS PÂTURAGES

Assortiment de Fromages
Et Pain de notre Boulanger Maison Roger

SOLEIL
ATELIER GOURMAND

Tarte tatin
Figs pochées vin rouge cassis
Baba aux agrumes - pistache
Tuiles d'automne
Verrine chocolat lait noisette
Mignardises

Café, thé, lait froid et chaud
Assortiment de viennoiseries et Pain de la Maison Roger
Céréales et Yaourts fermiers (Adelle Gaec du Mont)
Nectars de Fruits et Confitures (Daniel Cachot)

Servi de 12h00 à 14h15

Au tarif de 42.00 € TTC par personne
Au tarif de 21 € 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

BRUNCI