



BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET
“BALADE GOURMANDE”
16 MARS 2025

A T E L I E R C R É A T I O N

Tartare de Dorade Royale au lait Coco et cébette

Wraps de poulet César

Houmous de betterave au poivre de cassis

Salade Fraîcheur de légumes Cuits et crus, mozzarella et balsamique

Œuf de la Ferme de Pontot à la mayo et fines Herbes

Carpaccio de bœuf, tomates Confites et câpres

Saumon Fumé d'Ecosse et Pamplemousse

Velouté de Poireaux et Charlotte à la crème Fraîche

Planche de charcuterie d'Ici et d'Ailleurs

L E C H A U D

*Dos de cabillaud à la plancha, coulis de tomates aux olives
taggiasche et polenta gratinée au parmesan*

ou

*Emincé de bœuf Charolais Sauce Poivre Vert, déclinaison de
butternut et céleri*

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

Tiramisu Revisité

Oreillettes à la Fleur d'Oranger

Brioche Feuilletée

Carrés Exotiques à la Vanille

Biscuits Roulés Chocolat Soufflé

Tarte Tatin

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 (Adellé 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

