

BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET

BRUNCH
“LES PRODUITS LAITIERS DE NOTRE RÉGION”
03 NOVEMBRE 2024

A T E L I E R C R É A T I O N

Pana cotta de maïs au lait d'amande, pop-corn au paprika
Bavarois safrané, noix de Pétoncle et noisettes
Fraîcheur de légumes de saison, vinaigrette au yaourt Adèle
Tartare de Saumon Bomlo au Curry et lait de coco
Velouté aux champignons de Paris et crème fermière
Bonbons aux gésiers de Canard confits, Moutarde à l'ancienne
Mini cornet de frites de polenta aux épices Cajun et mimolette
Chaud-froid de poulet Gaston Gérard façon sucette
Planche de Charcuteries d'Ici et d'Ailleurs

L E C H A U D

Parmentier de Canard confit, oignons caramélisés et Trompettes, jus aux épices douces

ou

Filet de bar à la plancha, sauce aux fines herbes et fromage blanc, fenouil rôti au zeste d'agrumes

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

Petit pot de faisselle DELIN et cerises jubilées
Chocolat liégeois
Œufs en neige framboise, crème anglaise vanille
Flan à la châtaigne et noisette
Choux à la crème de lait fouettée
Tarte aux pommes normande
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