

BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET

“OCTOBRE ROSE”
26 OCTOBRE 2025

A T E L I E R C R É A T I O N

*Panna cotta de betterave et chèvre frais
Carpaccio de noix de saint jacques, radis red meat
Pithivier charpentie airelles et noisettes
Taboulé de lentilles corail à la crevette rose
Complicité de navet et crabe façon raviole
Tataki de veau laqué à la grenade
Carminé et comté vinaigrette aux noix
Rose de Charcuteries d'Ici et d'ailleurs*

L E C H A U D

*Dos de cabillaud textura de butternut
Condiment aux fruits du dragon*

ou

*Filet de canette cuit rosé, sauce cassis
Déclinaison de betterave*

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

*Sublime rose
Tour de cou « à la baie rose de Madagascar »
Couvrez ce sein que je ne saurais voir
Symbole griotte ruban meringué
Couronne briochée à la praline rose
Clafoutis aux perles noir de Bourgogne
Mignardises*

*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