



**LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE**

Spécial Sunday Buffet « Pâques »

Dimanche 21 Avril 19

Café, thé, lait froid et chaud
Assortiment de viennoiseries, céréales et Yaourts
Jus d'orange fraîchement pressé

Atelier Cocktail

"The Easter Pear Chocolate", gin, bitter chocolat et jus de poire

Atelier Créations

Œuf « plein air » façon Mimosa, pousses végétales
Cannelloni de Saumon fumé et chair de Crabe, Œufs de Lompe noirs
Carpaccio de Noix de Saint Jacques mariné aux Agrumes et Œufs de Saumon
Œufs « bio » brouillés à la crème de Truffes

Atelier Animation

Déclinaison de Foie gras Landais et Jambon ibérique de Bellota, Pain tomate

Salades et Charcuterie

Persillé de Lapin à la graine de Moutarde, fine gelée aromatique
Salade d'Asperges vertes et blanches au Calamansi
Salade de mini Penne aux Légumes confits
Saumon fumé d'Ecosse et assortiment de Charcuteries

Le Chaud en dégustation

Gigot d'Agneau « origine France », clouté à l'Ail, jus réduit au Thym
Pommes de terre confites à la graisse d'Oie
Et
Filet de Bar saisi sur peau, velouté aux Fruits de Mer
Fricassée de Légumes printaniers

De nos Pâturages

Assortiment de Fromages et Pain de notre Boulanger

Atelier Gourmand

Demi-Œuf de Pâques aux Fruits Exotiques
Tartelette aux Fraises
Chou Vanille, Le Paradis Blanc
Salade de Fruits printaniers

Servi de 12h00 à 14h30

Au tarif de 49.00 € TTC par personne
Au tarif de 24.50 € TTC pour les enfants de 6 à 12 ans
Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans