

BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET
“BALADE ESTIVALE”
28 JUIN 2026

A T E L I E R C R É A T I O N

Salade de sucrine, légumes croquants et mozzarella
Méli-mélo de crevettes tropicales et guacamole
Rosbeef de bœuf froid, mayonnaise à la moutarde Reine de Dijon
Tartare de bar, radis et pomelos
Canard fumé et fruits rouges
Persillé de volaille aux olives et coriandre
Aubergines façon parmigiana
Planche de charcuteries d'ici et d'ailleurs

L E C H A U D

Dos de cabillaud doré, pastèque rôtie à l'origan, jus à la bière
ou
Noisette de cochon, crème de lard fumé, taboulé de blé aux oignons

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

Nectarine blanche pochée à la vanille
Salade de melon canari et pastèque à l'infusion de menthe
Petit pot de crème fraise et estragon
Bonbon rosé au pamplemousse
Truffe de Bourgogne au chocolat
Tarte fine abricot-pistache
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

