BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET

"BALADE AUTOMNALE"
09 NOVEMBRE 2025

ATELIER CRÉATION

Crème de champignons des sous-bois, perlée à l'huile de noisette
Salade de lentilles vertes, saucisses de Morteau
Verrine de crevettes tropicales, guacamole au citron vert
Liégeoise de chèvre frais, radis et betterave
Déclinaison d'endives et carmine aux éclats de noix et roquefort
Tartare de daurade royale relevé au piment d'Espelette
Fraîcheur de saumon fumé, crème fraîche à l'aneth
Planche de Charcuteries d'Ici et d'Ailleurs

LE CHAUD

Paleron de bœuf confit aux aromates en parmentier,
Sauce vigneronne

ou

Filet de bar saisi à la plancha, Sauce meurette blanche,
Poêlée de choux de Bruxelles et pommes de terre rattes

DE NOS PÂTURAGES

Assortiment de Fromages
Et Pain de notre Boulanger Du Pain Pour Demain

ATELIER GOURMAND

Gâteau façon grand-mère à la faisselle Delin
Tartelette soufflée châtaigne
Brownie chocolat noisette
Crème brulée vanille
Carré poire, noix et cannelle
Tarte fine pomme et amandes effilées
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 €uros TTC. Service compris Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande