

BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET
"GOURMANDISE ET TRADITION"
18 OCTOBRE 2026

A T E L I E R C R É A T I O N

*Crème brûlée au potimarron
Croque-monsieur à notre façon
Oeuf plein air version mimosa
Salade d'endive, carmine, noix et Comté
Persillé de saumon et sauce tartare aux fines herbes
Velouté de légumes de la Ferme Dubois perlé à l'huile de truffe
Salade de penne rigate au thon et olives Taggiasche
Planche de charcuteries d'ici et d'ailleurs*

L E C H A U D

*Blanquette de veau à notre façon,
riz aux oignons confits et champignons*

ou

*Filet de dorade royale à la plancha, crème au safran,
déclinaison de légumes de saison*

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

*Gratin de potiron à la fleur d'oranger
Fondant au chocolat
Poire au vin rouge et cassis
Brioche au sucre
Crème au caramel
Tarte fine aux pommes
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.

