

BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET
“BRUNCH DUO PASSIONNE”
15 FEVRIER 2026

A T E L I E R C R É A T I O N

*Crumble de boudin noir et pomme Pink Lady
Cœur de gambas et Brochet aux fines Herbes
Crème de chou-fleur perlé à l'huile de Truffe
Méli-mélo de Carottes et Oranges
Duo d'œufs plein air et Mayonnaise revisitée,
Ceviche de saumon d'Écosse aux fruits de la passion
Tacos d'avocat, cœur croquant et épices d'Îles
Planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs.*

L E C H A U D

*Tataki de Bœuf Charolais, jus aigre-douce
Wok de légumes et cébettes*

ou

*Filet de dorade royale,
coulis de langoustine,
risotto d'épeautre au parmesan*

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

*Chou praliné amande-noisette
Dacquois châtaigne, farine de maïs torréfiée
Tartelettes chocolat-caramel
Pressé de pomme et fruit de la passion
Panna cotta pistache-griottes
Tarte fine poire-cassis
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

