BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET

"EPIPHANIE"
11 JANVIER 2026

ATELIER CRÉATION

Mini pithivier de cochon aux champignons
Mini cornet de chèvre frais et radis
Œuf plein air, mayonnaise aux fines herbes et crevettes
Saumon fumé façon ravioles au fromage frais
Salade franc-comtoise à la saucisse de Morteau et aux noix
Tataki de bonite mariné au soja et graines de sésame
Velouté de poireaux de la ferme bio de la Noge
Méli-mélo de crudités et houmous de pois chiches et sésame
Planche de charcuterie d'Ici et d'Ailleurs

LE CHAUD

Vol-au-vent de noix de pétoncle,
Coulis de crustacés et légumes de saison

ou

Médaillon de volaille fermière aux amandes,
Taboulé de boulgour et jus au miel du Morvan

DE NOS PÂTURAGES

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

ATELIER GOURMAND

Galette aux Noisettes
Verrine pommes chantilly et amandes amères
Sablé mandarine
Tartelette soufflée au chocolat
Buchette exotique
Galette des Rois
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