



BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET
“GOURMANDISE PRINTANIÈRE”
10 MAI 2026

ATELIER CRÉATION

Panna cotta de petits pois au mascarpone
Wraps version César au parmesan
Rosace de saumon fumé, crème fraîche aux fines herbes
Salade d'asperges vertes, magret de canard fumé et abricots moelleux
Tartare de bœuf aux agrumes et cébette
Œuf de la Ferme du Pontot façon mimosa
Rôti macreuse de bœuf froid, sauce tartare
Planche de charcuteries d'ici et d'ailleurs

LE CHAUD

*Filet de dorade royale saisi à la plancha,
sauce vierge antillaise et riz safrané*

ou

*Magret de canard doré à la plancha,
sauce griottes et déclinaison de légumes printaniers*

DE NOS PÂTURAGES

Assortiment de fromages
et pain de notre Boulanger Du Pain Pour Demain

ATELIER GOURMAND

Crème Brûlée à la vanille
Petit sablé aux fraises
Dacquois Cassis
Choux Citron - Basilic
Flan au chocolat
Tarte Fine Poire Chocolat
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

