

BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET
“GOURMANDISE DE SAISON”
01 MARS 2026

A T E L I E R C R É A T I O N

Persillé de bar gelée de crustacés, mayonnaise aux fines herbes
Wraps de volaille aux épices cajun
Mini quiche aux champignons et Brillat savarin
Petit pot de choux compotée et saucisses fumé
Salade de charlotte de la ferme Dubois, moutarde et échalotes
Crème de butternut à la fève de tonka, croustillant aux sésames
Pana cotta de corail de St jacques et brocolis, salpicon de gambas et noisettes
Planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs

L E C H A U D

Noisette de cochon, sauce au miel et moutarde
Reine de Dijon, Palet de polenta au paprika et
carotte glacé

ou

Pastilla de saumon, amande effilé, crème à
l'estragon et 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

Bugnes lyonnaises
Streusel noisette et chocolat
Nage aux trois agrumes, citron et bergamote
Mille-feuille vanille caramel
Pressé mangue-ananas au lait de coco
Tarte fine aux pommes et à la cannelle
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

