

BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET
“GOURMANDISES ESTIVALES”
09 AOÛT 2026

A T E L I E R C R É A T I O N

Salade de concombre au yaourt grec et fines herbes
Gaspacho de melon Charentais infusé à la badiane
Mini quiche tiède au chèvre et tomates confites
Fraîcheur de crevettes tropicales et guacamole
Wrap à la truite fumée de l'Aube
Salade façon césar, vinaigrette à la moutarde
Tataki de thon bonite mariné au pesto de roquette
Planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs

L E C H A U D

*Pavé d'espadon doré à la plancha, coulis de tomates aux épices vindaloo,
riz safrané aux fruits secs*

ou

*Suprême de volaille fermière rôtie, velouté à l'estragon,
fricassée de champignons forestiers*

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

*Ile flottante au limoncello
Sucette chocolat rocher
Abricot poché à la verveine
Tartelette aux mûres, framboises et pistaches
Cheesecake au spéculoos
Tarte fine aux nectarines et au basilic
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

