



BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET
“LA FEMME A L’HONNEUR”
08 MARS 2026

ATELIER CRÉATION

*Fraîcheur de crabe, salpicon de fruits exotiques au poivre Cassis
Wraps de saumon fumé d’Ecosse, fromage frais à la ciboulette
Panna Cotta de Petits Pois et ricotta
Taboulé de boulgour, poulet et coriandre
Carpaccio de boeuf au Pesto
Mini Quiche de légumes Méditerranéens aux Herbes de Provence
Planche de charcuterie d’Ici et d’Ailleurs
Velouté d’asperges des Sables des Landes Perle à l’huile de truffe*

LE CHAUD

*Filet de Bar, Fenouil Rôti, Beurre Blanc au
calvados et à la pomme*

ou

*Bavette d’Aloyau Bœuf Charolais 100% Côte
d’Or, Purée de charlotte, sauce aux échalotes
confites*

DE NOS PÂTURAGES

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

ATELIER GOURMAND

*Tartelette Soufflée Châtaigne
Bûchette Mangue Citron Vert
Sablé Breton Orange Sanguine
Brioche au chocolat
Oreillettes
Flan Feuilleté Citron
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

