



BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET
“LA ROUTE DES ÉPICES”
17 MAI 2026

A T E L I E R C R É A T I O N

*Rillettes de dorade marinées au lait de coco et coriandre
Gaspacho de tomates relevé au piment d'Espelette
Croustillant de cabillaud aux épices colombo et tandori
Taboulet à la Libanaise
Houmous de pois chiches au tahini et cumin
Persillé de volaille fermière au curry de Madras
Wraps au saumon fumé et crème acidulée
Planche de charcuteries d'ici et d'ailleurs*

L E C H A U D

*Noisette de cochon saisie à la plancha, sauce tomate relevée
au paprika et cube de polenta aux fruits secs*

ou

*Filet de bar doré à la plancha, coulis de fruits exotiques
et nouilles sautées aux légumes*

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

*Macarons citron-poivre de timut
Tartelette chocolat, fève tonka
Nage de griottes au thym
Pressé de pommes à la vanille
Brioche roulée à la cannelle
Tarte fine poire-noisettes
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

