



# BRUNCH SPÉCIAL SUNDAY BUFFET “LE MARCHE DE NOËL” 21 DÉCEMBRE 2025

---

## ATELIER CRÉATION

*Truffe de boudin noir, pain d'épices et compotée de pommes  
Fraîcheur de crevettes, mangue et ananas à poivre de Sichuan  
Carpaccio de Noix de St. Jacques aux fruits de la passion  
Brochette de Magret de canard fumé et pruneaux  
Velouté de butternut aux épices douces  
Tartelette de houmous de patates douces au curry  
Méli-mélo de betterave et Féta vinaigrette au cidre  
Planche de charcuterie d'Ici et d'Ailleurs*

---

## LE CHAUD

*Risotto d'épeautre aux Fruits de mer et saumon,  
crème d'oursin*

ou

*Suprême de Pintade fermière, jus aux Pain  
d'épices, déclinaison de légumes de saison*

---

## DE NOS PÂTURAGES

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

---

## ATELIER GOURMAND

*Tartelette soufflée chocolat  
Panna cotta coco-mangue  
Choux exotique-pistache  
Financier pain d'épices, caramel beurre salé  
Ananas poché citronnelle, gingembre  
Tarte fine poire et pépite de 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*

