

BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET
“LE PRINTEMPS”
22 MARS 2026

A T E L I E R C R É A T I O N

*Focaccia au chèvre Frais et Roquette
Tartare de daurade Royale Citron Vert et Cébette
Déclinaison d'asperges Vertes et Blanches au balsamique
Salade Façon Caesar, Vinaigrette Moutarde
Panacotta de Petits Pois et Ricotta
Gravelax de saumon mariné à la betterave et pétales de radis
Houmous de Patate Douce au curry
Planche de charcuterie d'Ici et d'Ailleurs*

L E C H A U D

*Pavé de saumon Doré à la plancha, Velouté au
curry, Risotto crémeux et légumes printaniers*

ou

*Suprême de volaille Fermière Rôti, jus Corsé
au romarin, Pomme de Terre Grenailles
Confites*

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

*Macaron Vanille
Sablé aux fraises garriguettes
Clafoutis griottes
Truffes de Bourgogne au chocolat
Brioche Praline rose
Tarte poire à la faisselle*

*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

