

BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET
“TOUT EN COULEUR”
23 AOÛT 2026

A T E L I E R C R É A T I O N

Crème froide de petits pois à la menthe
Salade de tomates et feta, vinaigrette miel et thym
Carpaccio de bœuf au pesto de basilic
Mini-navette au thon et aux olives
Salade César
Panna cotta de maïs et chorizo doux
Planche de charcuterie d'Ici et d'Ailleurs

L E C H A U D

*Pavé de saumon à la plancha, sauce pêche et verveine,
Wok de légumes méditerranéens aux amandes.*

Ou

*Sauté d'agneau confit aux épices et olives,
Taboulé à la coriandre.*

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

*Choux mirabelle
Tartelette citron-praliné
Figue rôtie au miel
Panna cotta aux fruits rouges
Mini croquet au chocolat
Tarte fine à la nectarine
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

