

BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET
“TOUT EN COULEURS”
12 JUILLET 2026

ATELIER CRÉATION

*Fraîcheur de tomates 100% Côte d'Or et feta
Wraps au poulet version césar
Tartare de saumon aux fines herbes et à la nectarine
Salade de concombre, yaourt grec et moutarde à l'ancienne
Emincé de melon Charentais, framboises 100% Côte d'Or et jambon Serrano
Panier de pommes de terre au brie et champignons
Houmous de patate douce au curry
Planche de charcuteries d'ici et d'ailleurs*

LE CHAUD

*Suprême de volaille doré, crème à l'estragon
et déclisaison de courgettes*

ou

*Pavé de saumon cuit à la plancha
sauce au citron vert et pommes de terre grenailles confites*

DE NOS PÂTURAGES

*Assortiment de fromages
et pain de notre Boulanger Du Pain Pour Demain*

ATELIER GOURMAND

*Macaron abricot-verveine
Crème brûlée à la pistache
Mini sablé à la framboise de Saulon-la-Chapelle et citron vert
Moelleux à la nectarine
Flan au chocolat et fève de tonka
Tarte fine aux pommes et cannelle
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

