



BRUNCH  
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET

BRUNCH  
“BALADE GOURMANDE ESTIVALE”  
28 JUILLET 2024

---

A T E L I E R   C R É A T I O N

*Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes,  
Salade de penne rigate, légumes confits au romarin,  
Oeuf de la ferme de Pontot version mimosa,  
Saumon fumé d'Écosse, crème façon tzatziki,  
Panacotta de petits pois à la menthe,  
Smoothie de melon à la badiane,  
Rillettes de truite de l'Aube au yuzu et fines herbes,  
Wraps comme une César au parmesan  
Planche de charcuterie d'Ici et d'Ailleurs*

---

L E   C H A U D

*Tataki de bœuf charolais, sauce aigre douce, déclinaison de légumes méditerranéens*

*ou*

*Filet de lieu jaune, coulis de poivrons rouges  
Ecrasée de Charlotte aux olives taggiasche*

---

D E   N O S   P Â T U R A G E S

*Assortiment de Fromages  
Et Pain de notre Boulanger Maison Roger*

---

A T E L I E R   G O U R M A N D

*Abricot rôti au miel et pignon de pin,  
Petit pot de crème framboise,  
Melon et pastèque à l'infusion de menthe,  
Pain de Gène, cassis et Anis de Flavigny,  
Cookies aux pépites de chocolat et pistache,  
Tarte fine à la pêche  
Mignardises*

---

L E S   C L A S S I Q U E S

*Café, thé, lait froid et chaud  
Assortiment de viennoiseries et pain de la Maison Roger  
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*

