



BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET

BRUNCH
“LA VIE EN ROSE”
27 OCTOBRE 2024

A T E L I E R C R É A T I O N

Maki de Crevettes Roses acidulées aux fruits du dragon
Tarte Fine de Chèvre et Radis Rose
Mini Parmentier de Roseval aux éclats de Morteau et Cancoillotte
Rose de charcuteries d'ici et d'ailleurs
Saladette de Betteraves piquantes dans sa feuille de Carmine
Carpaccio de Bar et fine gelée d'hibiscus
Emietté de Crabe, Textura de Pamplemousse rose
Velouté de Potimarron de la Ferme Pheulpin à Arc-sur-Tille,
perlé à l'huile de Cameline Bio

L E C H A U D

Pavé de Quasi de Veau rosé laqué à la grenade, Déclinaison de choux
ou
Dos de Cabillaud, Crème fleurie à l'eau de rose, Pulpe de Lentilles Corail

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

Tablette Chocolat-Noisette à la Fleur de Sel Diamant Rose
Mochi Sésame / Griotte
Crème Brulée à la Praline Rose
Macaron Féminin Betterave et Cassis noir de Bourgogne
Le Sein Honoré: Thé Earl Grey et Pêches de vigne des Vergers de Concœur
Tarte Fine aux Prunes
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 notre Boulanger
Yaourts fermiers (Adellé 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

