



BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET
“LE PRINTEMPS”
30 MARS 2025

A T E L I E R C R É A T I O N

Salade fraîcheur aux légumes croquants printaniers
Carpaccio de Bœuf, pesto et parmesan
Crevettes tropicales, guacamole au Citron vert
Œufs plein air mimosa revisités
Mauricettes au Saumon fumé et pousse végétale de Dijon
Velouté Argenteuil, perlé à l'huile de Truffe
Wraps de jambon blanc, fromage aux fines herbes
Planches de Charcuterie d'Ici et d'Ailleurs

L E C H A U D

Noisette de Mignon de Cochon, jus aigre-doux
Pulpe de Patates douces et champignons de saison

ou

Pavé d'Espadon à la plancha, vierge Antillaise,
déclinaison de légumes de saison

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

Verrine de fraises meringuée au citron vert
Panna cotta rhubarbe et vanille
Chocolat praliné feuillantine
Pressé mangue et ananas au poivre de Tchuli
Cookies à la pistache caramélisée
Tarte fine pomme cassis
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 (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

