

BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET

BRUNCH
“LES COULEURS DE SAISON”
24 NOVEMBRE 2024

A T E L I E R C R É A T I O N

Ceviche de bar au piment d'Espelette et l'huile d'olive
Œuf plein air de Gevrey-Chambertin version mimosa
Mini quiche de champignons au comté
Houmous de pois chiches au tahini et cumin
Salade de magret de canard fumé, pomme verte
Soupe de poisson de roche au safran et crouton à l'ail
Wraps de saumon fumé d'Écosse, fromage aux fines herbes
Planche de charcuterie d'Ici et d'Ailleurs

L E C H A U D

Suprême de poulet noir de Bourgogne façon Gaston Gérard,
Mousseline de pomme de terre de la ferme Dubois

ou

Pavé d'espadon mariné au gingembre,
coulis de mangue-citronnelle et nouilles aux légumes

D E N O S P Â T U R A G E S

A T E L I E R G O U R M A N D

Tartelette mendiant aux noix
Baba bouchon, crème légère au miel
Tuile feuille châtaignier
Sablé poire chocolat
Crème brûlée potiron
Tarte tatin
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