



BRUNCH  
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET

BRUNCH  
“UN AIR DE MONTAGNE”  
26 JANVIER 2025

---

A T E L I E R C R É A T I O N

*Tartine façon raclette aux oignons confits et au lard*  
*Potage savoyard à la crème fraîche*  
*Rillettes de truite de l'Aube au citron vert*  
*Carpaccio de bœuf mariné à l'huile de truffe*  
*Tartare de bar au piment d'Espelette et fines herbes*  
*Salade de Charlotte, saucisses de Montbéliard et Comté*  
*Fraicheur de saumon fumé d'Ecosse, radis et betterave*  
*Oeuf plein air version Mimosa*  
*Planche de charcuterie d'Ici et d'Ailleurs*

---

L E C H A U D

*Dos de cabillaud, compotée de chou frisé de la Ferme d'Auxonne Gavignet, crème au chorizo doux*

*ou*

*Escalope de veau, jus à la truffe et au Porto, champignons de saison et butternut*

---

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

*Petit pot de crème à l'anis du Haut-Doubs*  
*Dôme croquant chocolat*  
*Bugnes à la farine de lentilles des Monts D'Auvergne*  
*Tiramisu au confit de myrtilles*  
*Pressé de pomme façon tatin aux noix de Grenoble*  
*Tarte fine poire au vin chaud*  
*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*

