



Le Brunch

De 12h00 à 14h00

“Tous les dimanches à savourer en famille, entre amis ou en amoureux.
Un large choix de plats et produits de la région dans une ambiance gourmande et conviviale”.

LA CORBEILLE DU BOULANGER

Viennoiseries, cakes, madeleines, navettes, assortiments de pains, brioche,
assortiments de céréales, fruits secs...

BOISSONS CHAUDES & JUS DE FRUITS BIO

NOS ENTREES

*Huîtres, crevettes, pinces tourteaux, langoustines
Charcuterie, pâté, caillette, terrine de foie gras rôti
Saumon gravelax, truite fumée, anguille, haddock
Terrine de poisson aux légumes / Carpaccio de st jacques et avocat
Pissaladière & focaccia / Houmous*

*Macédoine de légumes d'hiver & homard / Salade de pommes
de terre / Salade de lentilles et chèvre / Poireaux vinaigrette à la
truffe/ Salade de pois chiches aux agrumes / Salade bleu, poire,
noix & endive*

*Focaccia jambon blanc, philadelphia truffe & roquette
Œufs mimosas à la truffe / Tataki de thon
Potage du moment fromage râpé et croûtons
Orzo en risotto et légumes / Œuf brouillé, bacon & champignon
Quiche au fromage et lorraine/ Saucisson brioché / Friand au
fromage*

NOS PLATS DU MOMENT

Paleron de boeuf confits au jus

Ou

Soupe de poissons

Garnitures : Purée de pommes de terre et potimarron rôti au four

FROMAGE & FARANDOLE DE DESSERTS

*Tarte aux agrumes, entremets chocolat romarin, tarte
bourdaloue, tartelette noisette tonka, Saint Honoré,
cheesecake exotique et coriandre, choux vanille, éclair vanille,
macaron tonka, mousse au chocolat, panna cotta agrumes,
brochettes de fruits, brochettes de guimauves, cookies
noisette, salade de fruits
Fontaine de chocolat*

95€/PERSONNE – 30€/ENFANT – 12 ans

Prix net service compris

La composition de cette formule est soumise à titre indicatif et évolue selon la saison et le marché du jour.
Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

Origine de la Viande: FRANCE et UE