



Les Brunchs Festifs

25 DECEMBRE - 01 JANVIER
DE 12H A 15H

Bar à pains et viennoiseries

Bar à céréales

Farandole de fruits de mer

(*Langoustines, crevettes, huîtres*)

Oeuf mimosa champignon, huile de truffe

Plateau de saumon fumé et ses condiments

Toast de foie gras, brioche et crème d'oignon

Focaccia au tarama maison

Saumon gravlax, mayonnaise épicee

Tataki de veau, kiwi noisette

Tartare de boeuf thaï

Tartare de saumon

Salades composées de saison

LE CHAUD

Saucisses, bacon, pommes grenailles, champignons

Velouté de courge à la muscade et ses toppings

Gigot d'agneau à l'ail

Mijotée de poulpe, choux et champignons à la sauce safranée

Gratin dauphinois à la muscade

Fricassée de légumes

NOTRE ATELIER FROMAGER

Camembert, Neufchâtel, Comté, Pont l'évêque, Livarot,

Saint-Maur & Confiture maison

NOTRE ATELIER PÂTISSIER

Bûche vanille, caramel, chocolat au lait et noix de pécan

Bûche mousse pomme poire, noisette, financier Tonka

Bûche biscuit madeleine, chocolat blanc, citron vert, thym

Farandole de choux

Macarons

Assortiment de fruits frais

Sablés de Noël

Tiramisu café

Planches de gourmandises

65€ Adulte / 32€ Enfant (4 à 12 ans) - Hors boissons

Sur réservation - Avec empreinte bancaire