



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 épicée
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