



Brunch d'automne Tous les Dimanches

89€ par personne comprenant :

Le brunch avec plat chaud servi à table
1 coupe de Champagne pour l'apéritif
2 verres de vin

Eaux minérales & boissons chaudes incluses.

Ou 69€ sans boissons alcoolisées.

Service en buffet, plat chaud servi à table

Service à partir de 11h30 jusqu'à 14h30.

Sélection de viennoiseries, pains bio, yaourts et fruits frais, jus détox, granola maison et salades de fruits frais Cake, mini crêpe, pan cake

Œuf Benedicte au saumon ou à la pancetta

Ou

Velouté de topinambour, lentilles caviar, huile de curry

Ou

Raviole au chèvre frais de Meyreuil, pousses d'épinards tombées

Buffet d'entrées

Carpaccio de daurade et poulpe, vinaigrette agrumes-romarin

Saumon gravlax, crème fouettée au citron

Carpaccio de betterave, féta et sésame grillé

Tarte potiron roquefort

Bavarois de légumes, concassée de tomates

Terrine de foie gras, chutney du moment

Plat chaud servi à table

Filet de bar, risotto de petit épeautre aux légumes

Ou

Filet de bœuf, mousseline de pomme de terre, jus aux morilles

Fromages

Buffet de desserts

Entremets aux fruits rouges

Tarte framboise

Mini baba au rhum

Entremet marron citron