



## **Brunch d'automne Dimanche et jours fériés**

**69€ par personne**

**Eaux minérales & boissons chaudes incluses.**

**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

Tourte de volaille aux champignons

Bavarois de légumes, crèmeux d'épinards

Terrine de foie gras, chutney du moment

Saumon gravlax, crème fouettée au citron

Carpaccio de betterave, féta et sésame grillé

### **Plat chaud servi à table**

Filet de bar, risotto aux légumes

Ou

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

### **Buffet de desserts**

Tarte tatin-chantilly

Entremets aux fruits de saisons

Chocolat -praliné

Mini baba au rhum