

# BRUNCH SPÉCIAL SUNDAY BUFFET

## BRUNCH DE PÂQUES 31 MARS 2024

### ATELIER CRÉATION

*Crème brûlée au foie gras, Pain d'épices d'Arcelot  
Crevettes comme un Sushi, Condiments petits pois Wasabi  
Œuf Mimosa de la ferme PONTOT à notre façon  
Le petit bouquet de radis printanier  
Œufs de Caille dans son panier de pommes de terre aux cèpes  
Fraîcheur de petits pois et fêta  
Blanc-manger de chèvre et carottes  
Esquimaux Asperges de Provence et noix de pétoncles  
Planche de Charcuterie d'Ici et d'Ailleurs  
Saumon fumé d'Ecosse, crème fraîche*

### LE CHAUD

*Souris d'Agneau confit au thym et épices douces, Mousseline de Charlotte*

*Filet de Sandre doré, Sauce chocolat fèves et carottes printanières*

### DE NOS PÂTURAGES

*Assortiment de Fromages  
Et Pain de notre Boulanger Maison Roger*

### ATELIER GOURMAND

*Nid douillet Fraise-Rhubarbe  
Œufs briochés Pralinés  
Figurines de Pâques Chocolat  
Mon Lapin caramel  
Retour en enfance exotique  
Tarte fine gourmande  
Mignardises*

### LES CLASSIQUES

*Café, thé, lait froid et chaud  
Assortiment de viennoiseries et pain de la Maison Roger  
Yaourts fermiers (Adelle Gaec du Mont)  
Nectars de fruits et confitures (Daniel Cachot)*

### CHASSE AUX ŒUFS

*En extérieure, sous réserve d'une météo clémente*

*Servi de 12h00 à 14h00*

*Au tarif de 55.00 € TTC par personne*

*Au tarif de 27.50 € TTC pour les enfants de 6 à 12 ans*

*Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans*

*Tous nos prix sont en euros TTC. Service compris Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande*