



01.01.25

BRUNCH

Servi avec une coupe de champagne

BUFFET PETIT DÉJEUNER

Boissons chaudes : thé GreenMa bio, café Gonéo bio,
chocolat chaud Monbana bio & jus de fruits Bissardon / Ferme de Margerie bio

Œufs brouillés, Viennoiseries, gaufres, pains, cakes...
Œufs à la coque Confitures, pâte à tartiner bio, miel bio, beurre bio
Saucisses, bacon Fromage blanc, yaourts bio

LES PRODUITS DE LA MER

Huitres Fine de Claire N°3, Crevettes, Saumon fumé,
Aïoli, Mayonnaise à l'estragon & vinaigre d'échalotes

CHAUD

Kouloubiac de saumon Bømlo Légumes et légumineuses comme un risotto
Noix de veau farcie Purée de patates douces
Volaille fermière rôtie entière Gratin dauphinois au Beaufort

FROID

Plateau de fromages, chutney de poires & fruits secs
Plateau de charcuteries & pickles maison
Pâté en croûte
Terrine de volaille fermière
Wrap façon César
Tarte poireaux & saumon

SUCRÉ

Assortiment de gourmandises

72 €

C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné
des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes.

Tarifs TTC. Service inclus. Information allergènes auprès de l'équipe.



01.01.25

BRUNCH

With a glass of sparkling wine

BREAKFAST BUFFET

Beverages: GreenMa organic tea, Gonéo organic coffee,
Monbana organic hot chocolate & Bissardon/Ferme de Margerie organic fruit juices

Scrambled eggs,
Soft boiled eggs
Sausages, bacon

Pastries, waffles, bread, cakes...
Jams, organic chocolate spread,
organic honey, organic butter
Cottage cheese, organic yoghurts

SEAFOOD BAR

N°3 fine de claire Oysters, Shrimps
Smoked salmon,
Aïoli, tarragon mayonnaise & shallots vinegar

WARM DISHES

Crusted Bomlo salmon	Vegetables and legume cooked like a risotto
Stuffed veal tenderloin	Mashed sweet potato
Whole roasted poultry	Potatoes gratin with Beaufort cheese

COLD DISHES

Cheese board with dried fruits & pear chutney
Cold meats board with homemade pickles
Crusted pâté
Farm poultry terrine
Caesar-style wrap
Leek & salmon tart

SWEET

Sweet treats assortment

72 €