



“Un brunch à la mer” 38€

Boissons chaudes et jus de fruits à volonté

Une assiette 100% iodée

ou

Un velouté de légumes

Le choix d'une recette salée

Œufs Bénédicte au saumon fumé, mesclun

Œufs coulants, fricassée de champignons et épinards

Œufs cuits “miroir”, pomme de terre rôties et lard paysan

Plat du jour à l'ardoise

Tarte salée de saison, mesclun

5 € par ingrédient additionnel.

Lard paysan
Saumon fumé
Fricassée de champignons
Avocat

Le choix d'une recette de pancake

Notre recette au lait de brebis, ultra moelleux.

Pommes caramélisées au beurre salé

Confiture de fruits de saison

Sirop d'érable et beurre salé

Nocciolata bio

* 3 € pour une garniture supplémentaire.



Buffet de douceurs, fromages et viennoiseries

Liste non exhaustive et pouvant varier selon la saison

Crumble aux fruits de saison

Riz au lait

Mousse au chocolat maison

Fromage blanc

Croissant, pain au chocolat, brioche, kouign amann ...

Plateaux de fromages de nos régions et ses accompagnements

La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS