

MENU BUFFETS 53

[LES HORS-D'ŒUVRE]

GRAND BUFFET DE HORS D'ŒUVRE
saveurs d'ici et d'ailleurs

•••

[LES DESSERTS]

GRAND BUFFET DE DESSERTS
gourmandises de nos chefs pâtissiers

MENU BRUNCH 62

[LES HORS-D'ŒUVRE]

GRAND BUFFET DE HORS D'ŒUVRE
saveurs d'ici et d'ailleurs

•••

[LE POISSON OU LA VIANDE] à choisir

DOS DE SAUMON CUIT À 57°
risotto crémeux | beurre blanc au riesling

ou

CABILLAUD ET CHAMPIGNONS DES BOIS
mousseline de chou-fleur

ou

DORADE ROYALE À LA PLANCHA
courgettes gratinées au parmesan

ou

FILET DE BŒUF* AU POIVRE
purée joël | légumes du moment

ou

CARRÉ D'AGNEAU À LA BROCHE
flambé à l'alcool de thym

ou

ÉMINCÉ DE ROGNONS DE VEAU
moutarde à l'ancienne

•••

[LES DESSERTS]

GRAND BUFFET DE DESSERTS
gourmandises de nos chefs pâtissiers

MENU ENFANT 22

jusqu'à 10 ans

[LES HORS-D'ŒUVRE]

GRAND BUFFET DE HORS D'ŒUVRE
saveurs d'ici et d'ailleurs

•••

[LA VIANDE]

BLANC DE VOLAILLE À LA CREME
spätzle ou frites

•••

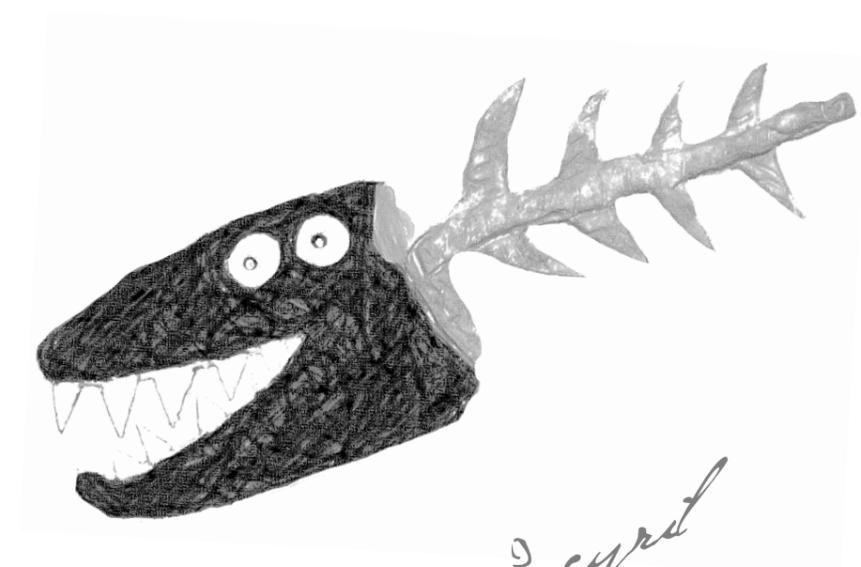
[LES DESSERTS]

GRAND BUFFET DE DESSERTS
gourmandises de nos chefs pâtissiers

plats « faits maison » élaborés sur place à partir de produits bruts.

prix nets en euros

* origine bœuf : union européenne



*mari & cyril
Bonnard*



[BRUNCH]
2018