

Brunch

Café, thé, chocolat chaud

Jus de fruits

Viennoiseries

Sélection de pains et beurre

Œufs brouillés

Saucisses et poitrine fumée

Salade de tomates mozzarella

Jambon Serano coupé à la main

Mini cakes et mini pizzas

Saumon mariné par nos soins, crème à la vodka

Royal de foie gras, raisin, sauternes

Déclinaison de mozzarellas

Pasta minute

Crème de courgette, fromage frais

Samosas

Velouté de potiron

Saladière de crevettes et gingembre

Salade exotique

Ratatouille, mozzarella pesto

Salade de tomates, fêta

Pannacotta façon petit pois carotte

Légumes de saison

Buffet asiatique: Maki revisité et sushi maison

Riz à l'italienne, tomates et poivrons

Gigot d'agneau et son jus romarin

Bulots

Meule de parmesan

Chariot de fromages

Mousse chocolat et caramel

Salade de fruits

Crèmeux exotique

Croustillant au chocolat

Tartes gourmandes

Clafoutis

Prix nets:

80€ (Jus de fruits et boissons chaudes inclus)

95€ (Coupe de champagne, jus de fruits et boissons chaudes inclus)

40€ pour les enfants de 4 à 11 ans (Jus de fruits et boissons chaudes inclus)

Notre sélection de vins	Verre 15cl	Bouteille 75cl
Champagne Brut SA	17 €	80 €
Champagne Rosé SA	20 €	115 €
Vouvray S.Brunet 2010	10 €	38 €
Caprice de Clémentine rosé 2010	10 €	35 €
Pessac Léognan Abeille de Fieuzal 2008	10 €	65 €
Eaux Minérales 0,75l		7 €
Boissons sans alcool 0,33l		10 €

En cas d'allergie veuillez le signaler au maître d'hôtel lors de la prise de commande.

La provenance de nos produits: Agneau origine France, Crevettes et bar d'Atlantique, Porc d'Espagne

Service compris