

## *Brunch de Printemps*

**Sur votre table**

Raviole de morille et foie gras sauce au vin jaune  
Tartine de fromage de chèvre frais, asperge verte et thym-citron  
Oeuf parfait, côtes de blette, crème de pomme de terre et soumaintrain  
Surimi de homard maison  
Terrine de céleri et truffe  
Petits filets de sardine, quinoa, oignons nouveaux et piquillos  
Socca de coquillages, crème d'ail des ours et girolles  
Pot de rillettes de canard, toasts et condiment aigre-doux  
Travers de porc caramélisé au sésame  
Fromage de tête de veau à la graine de moutarde  
Douceurs du moment

**Sur le buffet**

Les pains et les viennoiseries - beurre – confitures – miel  
Fromages affinés et fromage blanc aux herbes - les fruits frais

**Les boissons du brunch**

Café, thé, chocolat, infusion d'herbes et de fleurs  
Eaux plates ou gazeuses "Fresh" - jus de pomme de la forêt d'Othe

\*\*\*\*\*

### **Brunch Gourmand - 58 €**

*Servi samedi et dimanche à partir de 11h45 jusqu'à 14h00*

