

# LE BRUNCH

**BRUNCH FERMIER 49 €**

*Le Dimanche et les jours fériés de 11h à 14h30 brunch fermier tout compris à volonté (hors vin), 22€ pour les enfants jusqu'à 12 ans, offert pour les tout petits jusqu'à 3 ans.*



*Philippe Standaert*  
*Meilleur Ouvrier de France*

## **Viennoiseries / Petit-Déjeuner**

- Croissants, pains au chocolat
- Brioche
- Pancakes
- Miel
- Confitures artisanales de Savoie (Fraise, Framboise, Myrtille, Mirabelle)
- Beurre doux fermier Michelin
- Beurre salé fermier Michelin
- Sirop d'érable
- Pâte à tartiner artisanale
- Yaourt fermier de vache nature
- Yaourt fermier de vache aux fruits
- Fromage blanc fermier

## **Boissons**

- Boissons chaudes au choix (Cappuccino, Latte, Chocolat, Café, Thé, infusions)
- Lait de vache
- Jus d'orange pressé
- Jus de Pomme artisanal
- Jus de Pomme / framboise artisanal
- Jus d'abricot artisanal

## **Au buffet froid salé**

- Poisson fumé / beurre citron
- Saumon mariné gravlax
- Huitres / citron
- Grosses crevettes, sauce cocktail
- Jambon cru du Haut-Jura
- Tomate / mozzarella / basilic
- Tartare de tomate au chèvre frais du Bugey
- Salade jurassienne au Comté fruité Michelin, tomate, œuf dur, croûtons
- Œufs mimosa
- Melon au jambon cru du Haut-Jura
- Melon nature
- Ardoise de fromages affinés par Daniel Michelin
- Gaspacho à l'andalouse

## **Au buffet sucré**

- Salade de fruits frais
- Tarte aux pommes caramélisées, crème double
- Iles flottantes
- Tiramisu de Alberto
- Baba au rhum arrangé
- Swiss dream meringue/fruits rouges, crème double Michelin

## **Les œufs**

- Omelette Nature
- Omelette jambon
- Omelette au fromage
- 2 oeufs au plat (+ avec Bacon)
- Œuf coque x 3 min - x 3,5 min - x 4 min

## **Plat chaud**

- Fondue Michelin aux 3 fromages
- Croziflette au Morbier Michelin
- Quiche du jour