

# LE BRUNCH



# BRUNCH TRADITION DES BERGERS

## 25 € par personne/ minimum 2 personnes

### Fromagerie Michelin

- Beurre fermier
- Assortiment de fromage by Michelin
- Fromage blanc fermier

### Nos artisans

- Truite du Jura « Les truites des rivières à Morez », façon gravlax par nos soins
- Jambon cru du Haut-Jura « Grosгурin à Lélex »
- Bœuf séché du Jura « Salaisons Thaurin à Pont d'Héry »
- Jambon cuit aux herbes des Bauges
- Viennoiseries « Boulangerie Ségnerande Stéphane Baszczowski » à Segny
- Pain frais le kraken « Boulangerie Ségnerande Stéphane Baszczowski » à Segny

### Le 100% fait maison

- Jus de fruit multivitaminé frais du jour 25cl
- Salade de fruits frais
- Compote de fruits maison
- Gaufre
- Confiture maison
- Wrap de Mégane
- Croque-Monsieur au comté
- Omelette roulée au fromage

# BRUNCH GOURMAND DES BERGERS

## 37 € par personne/ minimum 2 personnes

### Fromagerie Michelin

- Beurre fermier
- Assortiment de fromage by Michelin
- Fromage blanc fermier

### Nos artisans régionaux

- Truite du Jura « Les truites des rivières à Morez », façon gravlax par nos soins
- Jambon cru du Haut-Jura « Grosgrin à Lélex »
- Bœuf séché du Jura « Salaisons Thaurin à Pont d'Héry »
- Jambon cuit aux herbes des Bauges
- Viennoiseries « Boulangerie Ségnerande Stéphane Baszczowski » à Segny
- Pain frais le kraken « Boulangerie Ségnerande Stéphane Baszczowski » à Segny

### Le 100% fait maison

- Jus de fruit multivitaminé frais du jour 25cl
- Salade de fruits frais
- Compote de fruits maison
- Gaufre
- Confiture maison
- Wrap de Mégane
- Croque-Monsieur au comté et à la truffe
- Omelette roulée au fromage
- Soupe aux cailloux, croûtons
- Buns vaudois à la saucisse de veau et oignons confits
- Cannoli au mascarpone, orange confite et pistaches

**Notre cuisine est élaborée à base de produits frais,  
en privilégiant le circuit court avec les artisans et  
producteurs régionaux.**



*Philippe Stardaert*  
*Meilleur Ouvrier de France*