

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 « 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 et à la truffe
- Omelette roulée au fromage
- Salade fraîcheur du marché
- Buns vaudois à la saucisse de veau et oignons confits
- Moelleux au chocolat, cœur coco

**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