

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 « 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
- Jus de pomme « Ferme Courtois » à Sauverny

Le 100% fait maison

- Salade de fruits frais
- Compote de fruits
- Gaufre
- Confitures
- Wrap de Mégane
- Croque-Monsieur au comté
- Brouillade au bacon

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
- Jus de pomme « Ferme Courtois » à Sauverny

Le 100% fait maison

- Salade de fruits frais
- Compote de fruits
- Gaufre
- Confitures
- Wrap de Mégane
- Croque-Monsieur au comté et à la truffe
- Brouillade au bacon
- Salade fraîcheur du marché
- Buns vaudois à la saucisse de veau et oignons confits
- Moelleux au chocolat

**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