



LE BRUNCH



49 € Adulte / 22 € Enfants jusqu'à 12 ans

Boissons

Jus de pomme de Sauvigny, Ferme Courtois
Jus de pomme / framboise
Jus d'orange frais pressé
Thé, Chocolat, Café

Petit Déjeuner

Viennoiseries Boulangerie Ségnerande
Pain frais Boulangerie Ségnerande
Pancakes maison
Fromage blanc
Beurre doux et salé Michelin
Confitures maison
Miel des ruches Léone de Jonville à Gex
Pâte à tartiner bio
Sirop d'érable

Buffet froid salé

Jambon cru et saucisson du Haut-Jura Charcuterie Grosgrin à Lélex
Bœuf séché du Jura Salaison Thaurin à Pont d'Héry
Fromages sélection Daniel Michelin
Truite du Jura fumée par nos soins / citron (*Les truites des rivières à Morez*)
Truite du Jura en gravlax par nos soins (*Les truites des rivières à Morez*)
Tomate / mozzarella au pistou
Asperges blanches, mayonnaise aux herbes
Œufs mimosa
Avocat/crevettes, sauce cocktail
Salade jurassienne
Wrap de Mégane



Plats chauds, cuisinés dans le Food-Truck

Pièce de viande du jour saisie à la plancha (*bœuf ou volaille ou veau*), sauces maison

Saucisse de Morteau

Pommes grenailles

Malakoff balls des Petits Bergers

Croustillants de reblochon aux noix

Omelette au choix (*herbes fraîches, jambon, fromage*)

Œufs bio au plat (*nature, bacon*)

Légumes de saison étuvés en jardinière

Gambas croustillantes, sauce vierge

Filet de truite du Jura (*Les truites des rivières à Morez*)

Buffet de Gourmandises

Salade de fruits frais

Corbeille de fruits de saison

Tarte aux fruits du jour

Tarte au citron

Des fruits rouges, des meringues, de la crème double Michelin

Mousse au chocolat

Crème aux œufs

Gâteau mi-cuit au chocolat de Mégane



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



*Philippe Standaert
Meilleur Ouvrier de France*

