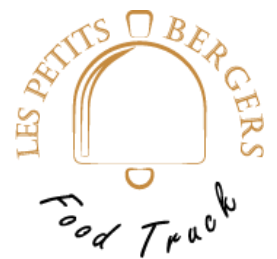




# LE BRUNCH



**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**

Bœuf séché, Jambon Cru, Jambon cuit, saucisson fumé du Jura Salaison  
Thaurin à Pont d'Héry  
Fromages sélection Daniel Michelin  
Sur pain sportif, Truite du Jura fumée par nos soins, ricotta à l'aneth et 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  
Salade Makris à la féta, tomate, concombre, oignons, olives, origan  
Œufs mimosa  
Avocat/crevettes, sauce cocktail  
Wrap de Mégane  
Artichauts des Pouilles  
Légumes grillés puis marinés



## Plats chauds, cuisinés dans le Food-Truck

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

Saucisse Grillée

Pommes grenailles

Quiche Lorraine

Malakoff balls des Petits Bergers

Croustillants de reblochon aux noix

Omelette au choix (herbes fraîches, jambon, fromage)

Œufs bio au plat (nature, bacon)

Gambas croustillantes, sauce vierge

Croziflette des Bergers au Morbier Michelin

## Buffet de Gourmandises

Salade de fruits frais

Tartelette aux myrtilles

Tartelettes au citron

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

Mousse au chocolat

Tiramisu

Iles flottantes

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*

