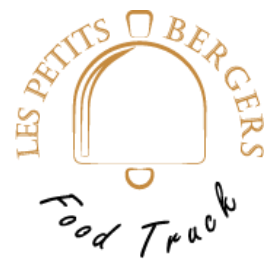




# LE BRUNCH



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

## **Boissons**

Jus de pomme de Sauvigny, Ferme Courtois  
Jus de fruits bio  
Jus d'orange frais pressé  
Eaux minérales plates, gazeuses  
Thé, Chocolat, Café

## **Petit Déjeuner**

Viennoiseries Boulangerie Ségnerande  
Pain frais Boulangerie Ségnerande  
Pancakes maison  
Scônes myrtille  
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 et Bœuf séché du Jura Salaison Thaurin à Pont d'Héry  
Fromages sélection Daniel Michelin  
Tartine de pain sportif à la truite fumée par nos soins et ricotta citron/aneth  
Bruschetta à l'huile d'olive, tomates confites et légumes croquants  
Truite du Jura en gravlax par nos soins (*Les truites des rivières à Morez*)



Tomate/mozzarella au pistou  
Salade fraîcheur au poulpe  
Œufs mimosa  
Avocat/homard sauce cocktail  
Tarte salée du jour  
Légumes d'été grillés  
Melon et jambon cru  
Carpaccio de bœuf, huile d'olive bio, parmesan  
Salade Makris à la féta, tomate, concombre, olives  
Wrap de Mégane

## Plats chauds

Mini burger des petits bergers  
Crevette épicées, riz sauvage  
Omelette au choix (*herbes fraîches, jambon, fromage*)  
Œufs bio au plat (*nature, bacon*)  
Fondue Michelin au Comté, Vacherin fribourgeois, Gruyère

## Buffet de Gourmandises

Tartelette citron  
Tartelette fraise  
Des fruits rouges, des meringues, de la crème double Michelin  
Mousse au chocolat  
Plateau de fruits frais  
Clafoutis aux cerises  
Îles 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*

