



LE BRUNCH



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

Fromagerie Daniel Michelin à Grilly (Fromage, beurre, crème)

Les Truites du Jura à Morez

La ferme aquaponique à Versonnex (Salades, herbes fraîches)

Boulangerie Stéphane Bazcowsky à Segny (pain)

Annemasse Primeurs à Gaillard (Fruits & Légumes)

Salaison Thaurin à Pont d'Héry (Charcuterie)

La Perle de Marie-Jo, Baie du Mont saint-Michel (huitres, fruits de mer)

Grains et feuilles à Crozet (Café)

Thé Damman frères

Beurre fermier

Assortiment de fromage Daniel Michelin

Truite du Jura façon gravlax par nos soins

Truite du Jura fumée par nos soins

Charcuterie artisanale du Jura, Jambon cuit, Jambon cru, saucisson fumé, bœuf séché

Pain frais

Jus de fruits artisanaux, Eaux minérales

Boissons chaudes au choix

Huitres creuses n°2 de la baie du Mont-Saint-Michel

Fruits de Mer selon pêche

Salade de fruits frais

Pancakes

Scones à la myrtille

Cookies aux pépites de chocolat

Confitures maison, miel, sirop d'érable, pâte à tartiner bio

Wrap de Mégane

Les œufs fermiers au plat ou en omelette, au bacon, fromage...

Velouté de potiron, croûtons, Comté râpé

Foie gras de canard maison au porto et cognac

Salade gourmande au magret fumé, foie gras, haricots verts, noix, vinaigrette grand-mère

Salade nordique à l'avocat, pamplemousse, truite du jura fumée par nos soins, crevettes, sauce cocktail

Volaille aux morilles, gratin savoyard au beaufort

Petit Saint-point chaud de la fromagerie michelin, patates cuites au foi

Grand buffet de gourmandises

Et plein d'autres choses ! Selon l'inspiration du jour et le marché....



Philippe Standaert
Meilleur Ouvrier de France