

Mercredi

LE BRUNCH DE NOËL

Samedi 17 et Dimanche 18 Décembre 2022

Œuf cocotte brioché façon Bénédicte
épinard, truite fumée, œuf Bio, sauce hollandaise

Velouté de potimarron au lait de coco et
brisures de châtaignes rôties

Salade hivernale aux endives,
grenade fraîche et copeaux de foie gras ou
Persillé du Beaujolais

Fromage blanc de Noël au granola maison,
crème de marron « Clément Faugier » et clémentine

Part de gâteau moelleux au choix

Boisson fraîche au choix :
orangeade maison à la vanille, citronnade maison à la fleur d'oranger
ou jus de pomme bio de la Ferme Margerie

Boisson chaude au choix :
café, cappuccino caramel, chocolat chaud maison à l'orange,
lait chaud vanille-cannelle ou thé de Noël des « Thés sur Terre »

29,90 € / personne
Supplément Crémant de Bourgogne + 5€ la coupe



- Réservation obligatoire au salon de thé ou par téléphone au 04 72 64 02 98 -
Tables de 2, 4 ou 6 uniquement.

Prix nets - Service Compris - En cas d'allergie alimentaire, demandez-nous le tableau des allergènes majeures.