

Les Artizans

BRUNCH

39 euros par personne

Formule enfant : 2€ par tranche d'âge

Le brunch des Artizans est servi le samedi et le dimanche de 11h30 à 15h.

Mise en bouche de bienvenue :

- corbeille de pain Poujauran.
- Brioche feuilletée du chef Mathieu Mandard.
- Beurre, confiture de saison et pâte à tartiner noisette croustillante.
- Boissons chaudes de votre choix : Thé, Café, Chocolat chaud maison.
- Jus de fruits frais.

On vous invite à vous servir au buffet froid du chef Patrick Canal:

- Saumon Gravlax au baies rose et oignons pickles.
- Vitello tonnato.
- Assortiment de charcuteries.
- Assortiment de fromages.
- Salade coleslaw.
- Salade de pâte méditerranéenne.
- Tarama de cabillaud et saumon.
- Velouté du jour.

Prix nets service compris 15%/CB à partir de 10€/n'acceptons pas les chèques
Possibilité traces de fruits à coques, arachide, œufs, soja et crustacés.
Toutes nos viandes sont origine UE et France

Les Artizans

BRUNCH

Pour suivre, faites votre choix pour le plat chaud :

- Œuf Bénédicte bacon ou saumon fumé (pain au lait, œuf poché, pousses d'épinard, sauce mousseline).
- Poulet fermier rôti, pomme purée.
- Bowl végétarien : Choux rouges, quinoa au lait de coco, purée de patates douces, carottes au cumin.

Pour finir, savourez les douceurs du chef Mathieu Mandard.

- Mousse au chocolat.
- Salade de fruits frais de saison.
- Macarocher.
- Clafoutis à l'ananas rôtis.
- Chouquettes garnies à la crème vanille et fleur d'oranger.
- Brownie chocolat noir et crémeux fruits de la passion.

Supplément desserts de la vitrine : +3€

Supplément coupe de champagne : +4€

Prix nets service compris 15%/CB à partir de 10€/n'acceptons pas les chèques
Possibilité traces de fruits à coques, arachide, œufs, soja et crustacés.
Toutes nos viandes sont origine UE et France