

Les ARTIZANS

LE BRUNCH DES ARTIZANS

SERVI LE DIMANCHE DE 11H30 À 15H00

39 euros par personne

43 euros par personne avec une coupe de champagne

Formule enfant : 2 euros par tranche d'âge (exemple : 6 ans, 12 euros)

Corbeille de bienvenue :

- Tartine de pain Poujauran.
- Viennoiserie du chef Mathieu Mandard.
- Beurre, confiture de saison, et pâte à tartiner noisette croustillante.
- Une boisson chaude de votre choix.
- Jus de fruits frais.

Faites votre choix pour un plat :

- Œuf Bénédicte bacon ou saumon fumé (pain au lait, œuf poché, sauce mousseline).
- Plat de saison du chef Patrick Canal.
- Bowl végétarien, selon la saison.

Pour suivre, on vous invite à vous servir au buffet froid du chef Patrick Canal :

- Buffet froid à volonté.

Pour finir, savourez les douceurs du chef Mathieu Mandard :

- Buffet sucré à volonté.

LE BRUNCH EN TOUTE SIMPLICITÉ

SERVI LE SAMEDI DE 12H00 À 15H00

29,50 euros par personne

- Une Boisson chaude de votre choix
- Jus de fruits frais du moment
- Viennoiserie du Chef Mathieu Mandard
- Choisir un plat chaud du Chef Patrick Canal :
 - Oeuf Bénédicte bacon ou saumon fumé (pain au lait, oeuf poché, sauce mousseline)
 - Bowl Végétarien (assortiment de légumes de saison)
- Choux garnis du Chef Mathieu Mandard version Bulliz