

Menu BRUNCH

Certains éléments du buffet sont modifiés au fil des dimanches afin de s'adapter aux produits de saison et proposer une offre variée en fonction des inspirations du Chef

Buffet froid

Salade de choux aux noix grillées
Salade de saison décomposée
Salade de tomates et mozzarella
Cake salé fait maison
Crevettes fraîches
Bulots avec sa mayonnaise
Verrine de gaspacho
Sélection de charcuterie
Planche de saumon gravlax
Œuf mimosa avec ses herbes
Quiche lorraine fait maison
Pain nordique végétal
Sélection de fromages frais et affinés

Buffet chaud

Brouillade d'œufs
Pad Thaï aux crevettes
Fin tranche de bacon grillée
Galette de pomme de terre façon rösti
Mini-burger
Pommes de terre persillées
Macaronis gratinés à la truffe
Légumes sautés de saison
Poisson du jour
Plancha en show cooking
Moussaka du chef

Gourmandises sucrées

Assortiment de macarons
Fontaine à chocolat
Viennoiseries
Crème caramel
Mousse au chocolat
Financiers au sirop d'érable
Fruits frais de saison

Crêpes Suzette fait maison
Crêpes au Nutella, confiture ou sucre
Paris-Cognac
Riz au lait
Guimauves enrobées au chocolat
Clafoutis aux fruits de saison

55€ par personne

Tarif enfant 28€ (de 5 à 12 ans)

Boissons chaudes incluses

Brunch à partir de 12h00, dernière table accueillie à 13h30

Sur réservation : chaismonnethotel.com ou restaurant@chaismonnethotel.com