

B I E N *ficelé*

LE BRUNCH DU DIMANCHE

Formule à 30€

Un jus d'orange pressée + Boisson chaude (café filtre, thé vert ou thé noir)

Un oeuf parfait et
ratatouille lié au
parmesan

OU

Babka au chocolat,
pain de campagne,
confiture de fraises maison,
pâte à tartiner aux noisettes

Un plat au choix *

Epaule de porcelet rôtie et purée de pommes de terre
Epaule d'agneau rôtie et purée de pommes de terre (+3€)

Un dessert au choix

Fondant chocolat coeur caramel et chantilly maison
Crème cheese, cerises et framboises
Fraises et rhubarbe, ganache chocolat blanc et financier

Formule SUPER BRUNCH 35€

Jus d'orange + boisson chaude

-

Oeuf parfait **ET** Babka

-

Un plat au choix *

-

Un dessert au choix

À GRIGNOTER

Assiette de charcuterie de Porc Noir de Bigorre.....	16€
Tataki de boeuf Angus, cajou, jus de viande.....	13€
Terrine de cochon aux poivrons et piment d'espelette.....	8€

VOIR LES SUGGESTIONS DU JOUR À L'ARDOISE

BOISSONS

Café filtre, Bourbon jaune du Brésil.....	3€	Jus d'orange pressée.....	5€
Thé noir,.....	4€	Cidre brut (33cl).....	6€
Thé vert,.....	4€	Kir cassis.....	6€

* ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE SUR DEMANDE

TOUS NOS PRODUITS SONT CULTIVÉS OU BIEN ÉLEVÉS
EN FRANCE.

LES VIANDES DE CHATEAUNEUF - FAMILLE BOUCHEZ, AUX PÂTURAGES - SAMUEL
FOUILLIARD, LA FERME DES PINS SYLVESTRES - JEAN-PHILIPPE LE FOURNIS,
COLLECTIF NOIR DE BIGORRE, JEAN-LUC POUJAURAN