

**Formule
brunch
25€**

NOTRE BRUNCH

À VOLONTÉ

Pain de campagne / beurre / confitures artisanales
Jus de pomme bio, jus de Bissap maison,
café bio Lomi & thé Bourgeon

+

ASSIETTE SALÉE AU CHOIX

English muffin maison

poitrine de porc sauce tonkatsu, avocat et feta + pommes de terre et courgettes sautées

OU

English muffin maison vegan

tofu à la harissa douce, avocat et feta + pommes de terre et courgettes sautées

+

DESSERT AU CHOIX

Chou à la crème fleur d'oranger végétarien
kumquats

OU

Yaourt végétal au sirop d'érable végan
et fleur d'oranger, pomme confite et pistaches

Une nouvelle équipe vient d'arriver en cuisine. Aux fourneaux du jeudi soir au dimanche : la cheffe **Camille Rheims** et sa sous-cheffe **Mélanie Dugues**
Tous nos produits proviennent d'une agriculture biologique/raisonnée et locale. Ils sont l'œuvre de petits producteur.ice.s opérant en circuit-court.

Bon appétit !

« Prix net, service compris ».

Formule enfant

un verre de chocolat
chaud + accès au buffet
+ plat + dessert

12,50€