

LE BUFFET

LES ENTRÉES

BAR À SALADE

À composer librement

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES

SALADES COMPOSÉES - 2 variétés par jour

- Taboulé de céréales à la féta et roquette
- Duo de lentilles, pickles et truite gravlax
- Orrechiettes au pesto, tomates confites et volaille marinée
- Piémontaise de pommes de terre au jambon truffé

TARTES SALÉES - 1 variété par jour

- Tarte fine aux poireaux et chèvre frais
- Pissaladière sur focaccia
- Quiche forestière aux champignons

VELOUTÉS CHAUDS - 1 variété par jour

- Velouté Dubarry truffé
- Velouté de légumes de saison
- Velouté de butternut et châtaignes

LES DESSERTS

PLATEAU DE FROMAGES

assortiment de la sélection de notre Chef

CRÈME CHOCOLAT NAMELAKA

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

TIRAMISU CAFÉ TRADITION

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

FROMAGE BLANC

ses confitures, miel et toppings



LES PLATS À LA CARTE

SUPRÊME DE PINTADE

Écrasé de pommes de terre, jus provençal

QUASI DE VEAU D'AVEYRON

Tourte aux deux pommes, crème des sous bois

PAVÉ DE SAUMON

Gnocchis, fondue de poireaux, beurre blanc

LE BOUCHER

TRAIN DE FAUX FILET D'AVEYRON

pommes grenailles campagnardes et sauce au poivre vert

LES BOISSONS

EAU DE VITTEL - 1L	3,00 €
EAU DE PERRIER - 0.5L	3,00 €
JUS DE FRUITS - VERRE 25CL	3,50 €
SODA - 33CL	3,00 €
BIÈRE PRESSION LOCALE - 25CL	4,00 €
VIN SÉLECTION RÉGIONALE - 12CL	4,00 €
CAFÉ OU THÉ	2,00 €

LES FORMULES

LE BUFFET À VOLONTÉ 29,00 €

BUFFET À VOLONTÉ+ PLAT À LA CARTE 35,00 €