

“Un brunch au Bois Cendré”

Sélection de boissons chaudes et jus de fruits à volonté

38€

Une assiette charcuterie Vendéennes

ou

Gaspacho de saison

Le choix d'une recette salée

Œufs cocotte au saumon mariné, mesclun

Œufs coulants, fricassée de champignons et épinards

Œufs cuits “miroir”, pomme de terre rôties et lard vendéen

Plat du jour à l'ardoise

Tarte salée de saison, mesclun

5 € par ingrédient additionnel.

Lard paysan
Saumon mariné
Fricassée de champignons
Avocat

Le choix d'une recette de pancake

Notre recette au lait de brebis, ultra moelleux.

Pommes caramélisées au beurre salé

Confiture de fruits de saison

Sirop d'érable et beurre salé

Nocciolata bio

* 3 € pour une garniture supplémentaire.



Buffet de douceurs, fromages et viennoiseries

Liste non exhaustive et pouvant varier selon la saison

Mini baba bouchons, sirop léger au rhum

Choux crème fouettée vanille

Tartelette chocolat

Tarte en bande aux fruits de saison

Fromage blanc

Croissant, pain au chocolat, brioche, ...

Plateaux de fromages de nos régions et ses accompagnements

La liste des allergènes est disponible sur demande

Menus Hors boissons

PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS