

Wild Brunch

Tous les dimanches de 12h00 à 14h30
Désormais proposé au sein de notre restaurant l'Ermitage !

FORMULE ADULTE 34€*

*Comprenant les jus de fruits frais & boissons chaudes à discrétion

FORMULE MINI WOOD

(DE 5 À 10 ANS) 15€*

*Comprenant les jus de fruits frais & boissons chaudes à discrétion

LE BUFFET GOURMAND

LE PETIT-DÉJEUNER

Viennoiseries variées
Viennoiseries Vegan et sans gluten
Variété de pains frais
Crêpes & Pancakes
Charcuterie
Fruits frais & fruits secs
Céréales et granolas
Confitures Locales - Miel Local -
Pâte à tartiner
Œufs durs bio

LE CÔTÉ FROID

Tranches d'avocats, vinaigrette au citron et
herbes fraîches
Mozzarella di bufala, huile d'olive et fleur
de sel
Légumes de saison crus, cuits & marinés
Salades composées
Saumon fumé Local
Sélection de fromages affinés
Bocaux de pickles & condiments

LE CÔTÉ CHAUD

Saucisses de porc
Bacon
Oeufs à la coque
Oeufs brouillés
Pommes de terre rôties
Tomates rôties
Légumes de saison rôtis

LES DOUCEURS

Tartes aux fruits de saison
Cakes sucrés maison
Muffins Végan aux Fruits Rouges
Muffins double chocolat
Brownies Végan
Assortiments de douceurs

LES OEUFs FERMIERs BIO

PRÉPARÉS SUR COMMANDE ET SERVIS À L'ASSIETTE

Œufs pochés*, sauce hollandaise, English Muffin



L'ERMITAGE

Meudon