



Brunch de la Fête des Mères

Dimanche 26 mai 2019 de 12h00 à 15h00

Café, thé, chocolat chaud, eaux minérales et sélection de jus de fruits frais
Sélection de pains et viennoiseries

Atelier « Breakfast »

Œufs à la coque, brouillés, au plat, Omelettes, Saucisses et poitrine fumée grillées, tomates

Atelier « Charcuteries & fromages »

Pâté en croute de l'Auberge, Plateau de Charcuteries, Foie gras de canard et poire au vin épicé, Gâteaux battus
Plateau de Fromages Picards

Atelier « Produits locaux »

Salade Picarde, Endives au jambon, Truite en gravelax, Salade de betterave et bourgeon de sapin, Asperges en vinaigrette au citron, Poireaux brûlé façon mimosa

Atelier « Ecailler »

Huîtres fines de Claire N°3, crustacés, coquillages

Atelier du monde

Salade Caesar, Bruschettas de légumes, Cakes salés, Soupe d'artichauts et noisettes

Notre Chef Exécutif Julien Lucas vous propose :

Filet de sandre beurre blanc au cidre,
Quasi de veau, viennoise à la moutarde,
Pavé de saumon, sauce à l'oseille et sauce vierge au choix,
Gratin de pomme de terre,
Poêlé de légumes

Atelier sucré

Flan à la chicorée,
Pain perdu,
Entremet chocolat noisette,
Endives au chocolat

95 € par personne

110 € par personne avec une flûte de champagne

26 € par personne pour les enfants de moins de 12 ans

Incluant une entrée pour le Parc du Château de Chantilly