



Brunch Printanier

Dimanche 21 avril 2024 à partir de 12h30

Buffet de produits frais et locaux préparés par notre Chef et son équipe
Buffet of fresh and local products prepared by our Chef and his team

Saumon gravelax
Salade de pommes de terre et hareng fumé
Carpaccio de tomates et mozzarella
Salade de petits pois frais, féta et menthe
Charcuteries d'Auvergne

Et plein d'autres délicieuses recettes...



Ballotine de volaille fermière d'Auvergne farcie à l'ail des ours
Ballotine of Auvergne's free-range poultry stuffed with wild garlic
Ou

Filet de Daurade en chapelure de sarrazin soufflé et ciboulette
Sea bream fillet in puffed buckwheat crumbs and chives

Accompagnés de :
Asperges blanches de Châteldon ; Shitakés et cébettes ;
Légumes primeurs ; Risotto de petits pois



Buffet de délices gourmands préparés par nos Pâtissières et Pâtisiers
Buffet of gourmet desserts prepared by our Pastry Chefs
Saint-Honoré printanier, chantilly à la vanille et fruits frais

Tartes aux fraises de Châteldon
Cake praliné-citron
Cookies au chocolat

Et plein d'autres délicieuses créations...



Brunch Adulte - 48€

Offre Brunch, Massage de 25 minutes et accès au Spa pour la demi-journée - Adulte - 123€*

Brunch, massage of 25 min and half day Spa access for Adults

Offre Brunch et accès au Spa pour la demi-journée - Adulte - 88€*

Brunch and half day Spa access for Adults

Brunch et Atelier - Enfant de moins de 12 ans - 15€

Brunch and workshop for children under 12

Atelier pour les enfants : garniture de choux à la crème chocolat, vanille ou praliné
Workshop for children on chocolate, vanilla and praline cream puff filling

*Dans la limite des stocks disponibles / Accès Spa Matin ou Après-Midi déterminé à la réservation.
Boissons non comprises

Prix nets, service inclus / Net prices, VAT and service included

