



# BRUNCH PARTY

TROIS ASSIETTES AU CHOIX

28€

DE 12H À 14H30



## GALETTE DE PATATE DOUCE

Pancake de patate douce fait maison, servi avec un houmous de betteraves

## DETOX CEVICHE

Ceviche de dorade aux agrumes et grenade, accompagné d'un bol de quinoa rouge

## TARTE D'AUTOMNE

Tarte fine aux champignons et bleu de termignon, zestes d'ail noir et jus corsé

## L'OEUF EN BRUSCHETTA

Oeuf mollet tiède, chutney de poires et gingembre, jambon de Savoie et avocat au poivre de Timut, servi sur une tranche de pain toasté

## L'OEUF FORESTIER

Oeuf au plat, mousseline de patate douce & mélange forestier

## L'OEUF CRÉMEUX

Oeuf mollet, crémeux d'épinards à la citronnelle, chips de panne de nos montagnes & pleurotes poêlées

## PANCAKE MATCHA

Pancake au sarrasin garni de fruits de saison & crème chantilly au thé Matcha

## HEALTHY LACTOSE

Fromage blanc de la région saveur myrtilles, accompagné de muesli, fruits frais de saison et graines de chia au lait de coco

## CRÊPE À LA CHATAIGNE

Crêpe à la farine de châtaigne servie avec son jus d'agrumes au miel de Savoie