

Le Brunch de Noël

47 €

*40€ SANS CHAMPAGNE

Découvrez nos produits de fêtes
avec ce méga Brunch de Noël

Boissons chaudes à volonté

+

Un verre d'orange pressée (20cl) ou un jus La Margerie Bio (20cl)
(poire ou pomme-kiwi)

+

Mini viennoiserie et panecake au sirop d'érable

ou

Pain, beurre, confitures faites maison et pâtes à tartiner artisanales

1 coupe de champagne Extra Brut Humblot ou Brut réserve

+

Huitres Fines de Claire

Crevettes

+

Foie gras maison

Cheesecake de saumon fumé et avocat

+

Oeuf cocotte à la truffe ou Œufs brouillés truffés

Pommes de terre rissolées

+

Ravioles aux morilles

+

Mini granola maison

+

Mini bûche et brioche de Noël

Découvrez notre gamme
de Champagne :

Maison Humblot
(Brut Réserve, Extra Brut,
6eme sens ou cuvée 77)
Deutz (Brut)
Cattier (Blanc de blanc)

Le Brunch de L'Infini

27 €



Boissons chaudes à volonté

+

Un verre d'orange pressée (20cl) ou un jus La Margerie Bio (20cl)
(poire ou pomme-kiwi)

+

Duo de mini viennoiseries

ou

Pain, beurre, confitures faites maison et pâtes à tartiner artisanales

+

1 assiette du monde au choix

Accompagnez votre brunch
d'une coupe de Champagne
Brut ou Extra Brut 10€

Assiette Scandinave:

Cheesecake de saumon fumé et avocat
(fromage frais, saumon, aneth, sablé)

+

Pommes de terre rissolées

+

Granola maison

(fromage blanc, céréales et noisettes
grillées, copeaux de chocolat, fruits frais)

+

Brioche de Noël

Assiette Américaine:

Œuf truffé au choix
(brouillés ou au plat)

+

Bacon et saucisses

+

Pommes rissolées et champignons grillés

+

Pancakes au sirop d'érable,
noix de pécan caramélisées

Assiette de Noël:

Toast de foie gras maison

+

Huître et crevettes

+

Oeuf cocotte à la truffe

+

Ravioles aux morilles

+

Bûche de Noël

Suppléments:

6 Huitres 12€

Foie gras maison +10€

Pain ou viennoiserie +2€

Bûche ou brioche de Noël +4€

Granola +3€

Œufs au choix +3€

Pommes rissolées +3€

Pancakes au sirop d'érable +5€

Le Brunch à la française

18 €

Boissons chaudes à volonté

+

Un verre d'orange pressée (20cl) ou un jus La Margerie Bio (20cl)
(poire ou pomme-kiwi)

+

Duo de mini viennoiseries

+

Pain, beurre,

confitures faites maison et pâtes à tartiner artisanales

+

Granola maison

(Fromage blanc, céréales et noisettes grillées,
copeaux de chocolat, fruits frais de saison)

+

Assiette de charcuteries et fromages de nos fermes locales

Suppléments:

6 Huitres +12€

Foie gras maison +10€

Bûche ou brioche de Noël +4€

Œufs au choix (brouillés, au plat ou cocotte) +3€

Pommes rissolées +3€

Pancakes au sirop d'érable +5€

Le Brunch des enfants

16 €

1 Chocolat chaud

+

Un verre d'orange pressée (20cl)

ou

Un jus La Margerie Bio (20cl)
(poire ou pomme-kiwi)

ou

Un sirop ou un soda au choix

+

Pain, beurre, confitures faites maison et pâtes à tartiner artisanales

ou

Duo de mini viennoiseries

+

Pancakes au sirop d'érable

ou

Brioche de Noël

ou

Bûche de Noël

+

Œuf au choix et petites pommes rissolées

ou

Saucisses et petites pommes rissolées

ou

Raviolies à la crème

