



LE BRUNCH DE NOËL DE THEONA



*Dimanche 14 décembre,
de 10h00 à 14h00.*

12,90 €

BRUNCH DES PETITS LUTINS

Un brunch pour les enfants jusqu'à 10 ans.

L'ENTRÉE

Œuf brouillé moelleux accompagné de mini bacon croustillant

LE PLAT

Mini croque-monsieur de Noël au jambon et fromage fondant

LES DESSERTS

2 pancakes moelleux avec sirop d'érable ou pâte à tartiner

Petit sablé de Noël



LES BOISSONS

Jus de fruit d'hiver

Chocolat chaud magique avec mini chamallows





LE BRUNCH DE NOËL DE THEONA

*Dimanche 14 décembre,
de 10h00 à 14h00.*



16,90 €

BRUNCH ENCHANTÉ

Un brunch pour une personne.

LES ENTRÉES

Velouté de potimarron aux épices de Noël

-

Mini salade festive : mâche, grenade, noix et touches de fromage frais

LES PLATS

Pancakes salés au saumon, avocat et salade croquante

-

Omelette roulée aux champignons et herbes de Noël, légumes rôtis

LES DESSERTS

Pain d'épices maison

-

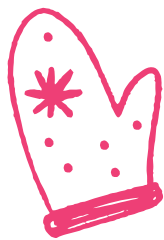
Carrot cake

LES BOISSONS

Jus de fruit d'hiver - Citronnelle - Thé

- Infusion gourmande - Chocolat chaud





LE BRUNCH DE NOËL DE THEONA



*Dimanche 14 décembre,
de 10h00 à 14h00.*

25,90 €

BRUNCH ÉTOILE DE NOËL

Un brunch pour une personne.

LE SALÉ

Foie gras sur pain d'épices maison, sublimé par un confit de figues et une pointe de fleur de sel

-

Brochettes de crevettes, délicatement assaisonnées et légèrement grillées

-

Velouté de citrouille, fin et raffiné, accompagné de micro-pousses pour la touche élégante

-

Toast saumon, avocat et feta, crémeux et frais, délicatement assaisonné pour un équilibre parfait de saveurs

LE SUCRÉ

Crumble aux cranberries, acidulé et gourmand

-

Crumble à la mandarine, doux et parfumé

-

Truffes chocolat noir aux épices, pour une note intense et raffinée

ACCOMPAGNEMENTS

Coupe de champagne, pétillante et festive

-

Boisson chaude ou thé gourmand aux épices

