

Petit Déjeuner de 7:00 à 10:30

Petit -Déjeuner Château **18 €**

Café, thé ou chocolat

Viennoiseries, pain grillé, madeleine

Beurre, confitures maison, miel bio du Morvan

Petit -Déjeuner Continental **26 €**

Café, thé ou chocolat

Viennoiseries, pain grillé, madeleine

Beurre, confitures maison, miel bio du Morvan

Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais pressé

Panacotta au coulis de fruits

Œuf à la coque

Petit -Déjeuner Fermier **32 €**

Café, thé ou chocolat

Assiette de charcuteries de Pays

Assiette de fromages de Bourgogne

Assiette de fruits

Omelette, toast grillé et petite garniture

Jus d'orange ou de pamplemousse pressé

Pain grillé, beurre, confitures maison, miel bio du Morvan

Yaourt bio ou fromage blanc bio

Petit -Déjeuner Enfant **14 €**

Petit Déjeuner à la carte

LES BOISSONS CHAUDES

Café, thé, ou chocolat	7 €
Cappuccino	9 €

LES FRUITS

Jus d'orange ou de pamplemousse frais pressé	6 €
Jus de fruits extra Patrick Font :	8 €
<i>Orange blonde, Pamplemousse rosé, Ananas, Poire William's, Mangue sauvage, Fraise Mara des Bois, Tomates.</i>	
Demi-pamplemousse	5 €
Assiette de fruits	10 €
Assortiment de fruits rouges du potager (en saison)	14 €

LA PATISSERIE & CEREALES

Panier petit déjeuner :	14 €
Viennoiseries, pain, madeleine, beurre, confitures maison, miel bio du Morvan	
Crêpes au sucre, confiture ou chocolat	9 €
Corn Flakes ou Muesli	8 €
Porridge	12 €

LES PRODUITS LAITIERS

Yaourt fermier bio	5 €
Fromage blanc fermier bio	6 €
Assiette de fromages affinés (4 pièces)	12 €

LA CHARCUTERIE

Assiette de jambon blanc	11 €
Assiette de jambon de Pays	14 €
Terrine du jour	20 €
Assiette de Charcuteries	24 €

Petit Déjeuner à la carte

LES ŒUFS & PREPARATIONS

Œuf à la coque - 1p	5 €
Œufs au plat nature - 2p	10 €
Œufs au plat garnis - <i>tomates, jambon, champignons</i> - 2p	13 €
Œufs pochés nature - 2p	10 €
Œufs pochés garnis - <i>tomates, jambon, champignons</i> - 2p	14 €
Omelette nature - 2p	10 €
Omelette ou œufs brouillés garnis - <i>2 garnitures</i>	14 €
Omelette ou œufs brouillés garnis - <i>3 ou 4 garnitures</i>	16 €
Œufs brouillés au saumon	20 €

Spécialités

Saumon à la Scandinave	20 €
Œufs Brouillés à la truffe noire	32 €

Breakfast from 7:00 to 10:30am

CHÂTEAU BREAKFAST **18 €**

Coffee, Tea or Chocolate
Bread, madeleine, pastry
Homemade jam, organic honey from Morvan & butter

CONTINENTAL BREAKFAST **26 €**

Coffee, Tea or Chocolate
Bread, "madeleine", pastry
Homemade jam, organic honey from Morvan & butter
Freshly squeezed orange or grapefruit juice
Panacotta with fruits coulis
Boiled egg

BREAKFAST FROM THE FARM **32 €**

Coffee, Tea or Chocolate
Choice of Paté, ham & salami
Choice of cheeses from Burgundy
Fruits platter
Omelette garnished, grilled toast
Grilled bread, homemade jam, organic honey from Morvan & butter
Organic yoghurt or organic fresh cottage cheese
Freshly squeezes orange or grapefruit juice

CHILDREN BREAKFAST **14 €**

Breakfast « A la Carte »

HOT BEVERAGES

Coffee, tea or chocolate	7 €
Cappuccino	9 €

FRUITS

Fresh orange or grapefruit Juice	6 €
Juice from Patrick Font: apricot, orange, pink grapefruit, pineapple pear, mango, strawberry, blackcurrant, cranberry, tomato	8 €
Half grapefruit	5 €
Fruit platter	10 €
Fresh red fruits from our vegetable garden (on season)	14 €

PASTRY & CEREALS

Breakfast basket:	14 €
<i>Croissant, pastry, bread, butter & honey, homemade jam</i>	
Pancake & sugar, jam, chocolate sauce	9 €
Corn Flakes	8 €
Muesli	8 €

DAIRY

Organic farm yoghurt	5 €
Organic fresh cottage cheese	6 €
Choice of different kind of French cheeses - 4p	12 €

Charcuterie

Cooked ham	11 €
Smoked ham	16 €
“Pâté” of the day	20 €
Assortment of French “Charcuteries”	24 €

Breakfast « A la Carte »

Eggs

Boiled Egg -1p	5 €
Fried eggs plain -2p	10 €
Fried eggs garnished -2p <i>tomato, ham, mushrooms</i>	13 €
Poached eggs plain -2p	10 €
Poached eggs garnished -2p, <i>tomatoes, ham, mushrooms</i>	14 €
Omelette plain -2p	10 €
Omelette or scrambled eggs garnished -2 <i>garnish</i>	14 €
Omelette or scrambled eggs garnished - 3 or 4 <i>garnish</i>	16 €
Scrambled eggs with salmon	20 €

SPECIALITY

Scandinavian Salmon	20 €
Scramble eggs with black truffles	32 €