

Cher Clients,

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment au Château de Fonscolombe. Notre parc dispose, sous le majestueux Cyprès Chauve bicentenaire, d'un magnifique bassin d'ornement classé monument historique de France.

Ce bassin a une profondeur de 2,50 mètres.

Nous mettons à votre disposition sur demande et gratuitement, des tee-shirts anti-noyade pour enfant qui se gonflent automatiquement au contact de l'eau.

Nous vous rappelons que la direction du Château de Fonscolombe décline sa responsabilité en cas d'accident.

Cordialement.



MENU DU BRUNCH



75 € par personne · 35 € par enfant (- 12 ans)

Jus de fruits et boissons chaudes incluses

POUR DÉBUTER

- Viennoiseries
- Buffet du boulanger
- Œufs brouillés
- Plateau de charcuterie
- Plateau de fromages
- Plateau de saumon fumé
- Œuf mimosa
- Focaccia pesto jambon cru
- Salade asperge vinaigrette agrumes
- Salade de fenouil
- Salade de concombre feta
- Salade César
- Antipasti
- Crevettes mayonnaise
- Huîtres
- Pissaladière
- Taboulé
- Veau vitello tonato
- Tomate burrata
- Pain suédois

NOS GRILLADES

- Onglet de bœuf sauce échalote
- Blanc d'encornet et asperges blanches

NOS GARNITURES

- Polenta crémeuse avec olive et tomate

DESSERTS

- Choux fraise vanille
- Entremet exotique
- Verrine chocolat cerise tonka
- Paris Brest

Prix nets

Notre Chef utilise essentiellement des produits de saison d'une grande fraîcheur. Certains plats peuvent manquer momentanément. Viandes d'origine UE. Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes* par contact du fait de la fabrication artisanale. Une carte est à votre disposition avec les allergènes contenus.



75 € per person · 35 € per child (- 12 years old)

Fruit juices and warm beverages included

TO START

- Pastries
- Baker's buffet
- Scrambled eggs
- Charcuterie platter
- Cheese platter
- Smoked salmon platter
- Mimosa egg
- Focaccia with pesto and cured ham
- Asparagus salad with citrus vinaigrette
- Fennel salad
- Fregola sarda salad
- Ceasar salad
- Antipasti
- Shrimp mayonnaise
- Oysters
- Pissaladière
- Tabbouleh
- Vitello tonato veal
- Burrata tomatoe
- Swedish bread

OUR GRILLED DISHES

- Beef tab and shallot sauce
- Squid white and white asparagus

OUR SIDE DISHES

- Creamy polenta, olive and tomatoe

DESSERTS

- Strawberry and vanilla puffs
- Exotic dessert
- Cherry chocolate and tonka verrine
- Paris Brest

Net prices

Our Chef primarily uses fresh, seasonal ingredients. Some dishes may be temporarily unavailable. Meats from EU. All our dishes and starters are likely to contain traces of allergenic products by contact due to the artisanal production. A card is at your disposal with the allergens contained.