

LE BRUNCH NORDIQUE DES CARMES  
Le 26 juillet 2026

*Le Restaurant Les Carmes propose une expérience interactive et de partage autour d'un brunch nordique inspiré par les expériences du Chef Hervé Duquesne qui a passé plusieurs années au Danemark.*

*Avec la mise en avant de produits locaux, cette expérience est un voyage gourmand entre fjords et terroir pour un brunch qui ouvrira ses portes à partir 11h (réservations de 11h à 12h).*

**La formule à 50 euros et 20 euros pour les plus petits (- de 12 ans) :**

1 Cocktail avec ou sans alcool + Eaux aromatisées

Le buffet en libre-service

Le choix d'1 assiette froide et 1 assiette chaude

1 Dessert au choix

*Toute consommation hors formule sera facturée selon les tarifs en vigueur.*

**LE COMPTOIR**

Un buffet savoureux réunissant viennoiseries, pains fraîchement sélectionnés, confitures de caractère, beurre fermier doux/demi-sel et une sélection de fromages locaux.

**VOYAGE EN TERRES BOREALES**

Le choix d'1 assiette froide et 1 assiette chaude

**LES SMØRBRØDS,  
TARTINES FRAICHES SCANDINAVES**

Et

**CHALEURS NORDIQUES,  
PLATS CHAUDS AU BARBECUE JAPONAIS**

Smørbrød au Sandre mariné de la Ferme  
Intégrale, œufs de truite et citron fermenté

\*

Smørbrød aux tomates fraîches, oeuf mollet bio  
Brin de Vercors, noix, roquette

L'Assiette de Poitrine de Cochon de la  
Ferme de Rossat

\*

L'Assiette végétarienne de légumes grillés

**LA GOURMANDISE**

1 choix d'option sucré

Les Pancakes, sirop de fleur d'acacia,  
fruits de saison

Ou

Le Granola, yaourt Skyr de la Ferme des Caillats,  
graines de tournesol et de lin de Pénol, fruits de  
saison

**RESERVATIONS FORTEMENT RECOMMANDEES.**

