



Le brunch

DIMANCHE 13 JUILLET 2025
À PARTIR DE 11H30

Bar à Champagne

Champagne et ses crèmes, à discrétion

Viennoiseries, pains, crêpes, pancakes
Assortiment de confitures
Oeuf brouillé, coque
Bacon, saucisses de volaille
Ardoise de charcuterie et fromages
Carpaccio de boeuf
Assiette de créolités

Foie gras en terrine, papaye confite
Gaspacho de tomates, pastèque et menthe
Salade de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne et anguille fumée
Cocktail d'ananas Victoria et crevettes
Salade de zourite et aubergine
Tataki de thon mariné au soja
Oeuf mimosa et caviar Perlita d'Aquitaine
Tomates, burrata, pêches, galabé et vinaigre de Xérès
Saumon mariné à l'huile de basilic, citron et poivre de Madagascar

Carry langouste
Brochette de légine et camarons
Saumon rôti au gingembre
Canard à la vanille
Côte de boeuf grillée, sauce chimichurri
Magret de canard au galabé
Pizzas

Gratin de citrouille
Risotto aux champignons, pignons de pin et parmesan
Pommes de terre Hasselback
Riz / Grains / rougails
Légumes grillés glacés

Stand de glaces & sorbets

Coulis au chocolat, caramel, fruits rouges, M&M's, crumble, copeaux/pépites de chocolat, amandes grillées, cacahuètes caramélisées, chantilly, fruits frais, vermicelles, Twix, Bounty, Calicoco, Mars, fraises Tagada, cornet de glace, noix de coco râpée

Pavlova aux fruits
Chouc praliné noisettes
Tropézienne à la fleur d'oranger
Tiramisu spéculoos
Mini baba au rhum ananas
Tartelette au chocolat
Tartare de fruits frais
Fruits frais de saison

TARIFS : 95€ /ADULTE ET 65€/ENFANT, SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

Une carte précisant la présence d'allergènes dans nos plats est disponible à l'accueil du restaurant.