

Le Brunch de la Fete des Meres

DIMANCHE 26 MAI 2019



Bar à Champagne:

Champagne et ses crèmes, à discrétion

Viennoiseries, pains, crêpes, pancakes
Assortiment de confiture
Ouf brouillé, coque
Bacon, saucisse de volaille
Ardoise de charcuterie et fromages
Carpaccio de boeuf
Chinoiserie

Foie gras en terrine, compotée d'ananas à la vanille
Salade de palmiste et chou chou au vinaigre de canne
Salade de poisson fumé et crevettes au combava
Salade de zourites persillés
Plateau d'huîtres

Carry langouste
Brochette de légine et jambon Bellota
Saumon Koulibiak, sauce passion
Côte de boeuf grillée, sauce chimichurri
Magret de canard à la plancha, sauce au miel
Poulet rôti, sauce au foie gras
Pizzas

Gratin de patate douce au gingembre
Pommes de terre grenaille
Risotto au parmesan et à la courgette
Riz / Grains / Rougails / Ratatouille

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.

Tartelette coco passion
Entremet au chocolat
Mille-feuille
La pomme
Tartare de fruits frais
Fruits frais de saison
Choux pralinés
Ile flottante au pop-corn

TARIF CLIENT EXTÉRIEUR SUR RÉSERVATION:

89€ / ADULTE INCLUANT ACCÈS À LA PISCINE
40€ / ENFANT AVEC UN COCKTAIL DE JUS DE FRUITS FRAIS ET ACCÈS À LA PISCINE

TARIF RÉSIDENT SUR RÉSERVATION:

79€ / ADULTE
35€ / ENFANT AVEC UN COCKTAIL DE JUS DE FRUITS FRAIS

