

Le Brunch de la Fête des Mères

DIMANCHE 29 MAI 2022



Bar à Champagne :

Champagne et ses crèmes, à discrétion

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

Foie gras de canard et biscuit à la frangipane
Salade de chou coco, vinaigrette au vinaigre de canne
Cocktail d'ananas Victoria et crevette au combava
Salade de zourites persillés
Œuf Mimosa au caviar Perlita d'Aquitaine
Tataki de thon mariné au vinaigre de riz à la bonite séchée
Tomates de couleur, mozzarella, vinaigrette aux herbes
Carpaccio de bœuf, pesto et parmesan
Plateau d'huîtres
Carry langouste
Brochette de légine et chorizo
Poisson gingembre
Côte de bœuf 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.

Mille-feuille à la vanille
Choux banane Dulcey
Tartelette caramel praliné et cacahuète
Concorde
Ile flottante au pop-corn
Entremet passion maïs
Tartare de fruits frais
Fruits frais de saison

TARIFS :

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

