

Brunch de la Saint-Valentin

Dimanche 19 février 2023 à partir de 11h30.

Bar à Champagne

Champagnes et ses crèmes, à discrétion

Viennoiseries, pains, crêpes, pancakes

Assortiment de confitures

Œuf brouillé, coque

Bacon, saucisses de volaille

Charcuterie et fromage

Carpaccio de bœuf

Assiette de créolités

Foie gras en terrine, confiture papaye

Salade chou coco et chou chou au vinaigre de canne

Zourites persillés et aubergine rôtie

Cocktail d'ananas Victoria et crevettes

Tataki de bœuf cacahuète coco coriandre

Tataki de thon mariné au soja

Œuf mimosa et caviar Perlita d'Aquitaine

Tomates, burrata, pêches, galabé et vinaigre de Xérès

Plateau d'huîtres

Carry langouste

Brochette de légine et camarons

Dos de saumon aux zestes d'agrumes

Cochon de lait rôti

Côte de bœuf grillé, sauce chimichurri

Poulet rôti, sauce au foie gras

Pizzas

Gratin de citrouille

Croquette de patate douce bio au foie gras

Pommes de terre sautées en persillade

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

Le vœux des amoureux, fruits rouges, vanille

Mini coco, passion

Choux Gianduja

Baba fève de tonka ananas

Macaron pistache

Fruits frais de saison

Tartare de fruits

Ile flottante coco