

Brunch de la Fête des Mères

DIMANCHE 4 JUIN 2023
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
Salade de chou coco et chou chou au vinaigre de canne
Salade d'anguille fumée, pommes vertes, vinaigrette au gingembre et citron bio
Cocktail d'ananas Victoria et crevettes
Salade de zourite et aubergine
Tataki de thon mariné au miso blanc, ail et gros piment
Oeuf mimosa et caviar Perlita d'Aquitaine
Tomates, fruits de saison au galabé et vinaigre de Xérès, crème de burrata aux épices
Plateau d'huîtres

Carry langouste
Brochette de légine et camarons
Saumon koulibiak
Civet de cerf
Côte de boeuf grillée, sauce chimichurri
Magret de canard mariné au miel, sésame et soja
Pizzas

Gratin de citrouille
Croquette de patate douce bio au foie gras
Risotto aux champignons, pignons de pin et parmesan
Pommes de terre sautées
Riz / Grains / rougails
Lasagne de butternut et gorgonzola

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

Ile flottante coco
Biscuit moelleux pommes caramel
Choux gianduja noisette
Sphère passion, citron vert
Le tout choc
Baba colada
Tartare de fruits frais
Fruits frais de saison



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