

Le Brunch de la Fête des Pères

DIMANCHE 18 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, confiture d'oignons

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 à la pâte de miso blanc, miel, 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 laqué au jus de pomme et moutarde violette

Cochon de lait rôti entier

Côte de boeuf grillée

Magret de canard mariné au miel, sésame et soja

Pizzas

Sauces maison : chimichurri, poivre, BBQ et foie gras

Gratin de citrouille

Pommes de terre Hasselback

Risotto aux champignons, pignons de pin et parmesan

Patates douces bio 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