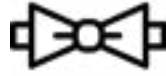


Le Brunch de la Fête des Pères

DIMANCHE 16 JUIN 2024

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

Gaspacho de tomates, pastèque et menthe

Poireaux vinaigrette et anguille fumée, vinaigrette au vadouvan

Cocktail d'ananas Victoria et crevettes

Salade de zourite et aubergine

Tataki de thon mariné au soja

Oeuf mimosa et caviar Perlita d'Aquitaine

Tomates, burrata, pêches, galabé et vinaigre de Xérès

Saumon mariné à l'huile de basilic, citron et poivre de Madagascar

Carry langouste

Brochette de légine et camarons

Saumon rôti au gingembre

Civet de cerf

Côte de boeuf grillée, sauce chimichurri

Magret de canard au galabé

Pizzas

Gratin de citrouille

Beignet de fruit à pain et guanciaie

Risotto aux champignons, pignons de pin et parmesan

Pommes de terre Hasselback

Riz / Grains / rougails

Légumes grillés glacés

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 à la vanille

Mini baba au rhum

Choux mangue passion

Sphère pistache

Pavlova aux fruits rouges

Tartelette au chocolat

Tartare de fruits frais

Fruits frais de saison

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

Une carte précisant la présence d'allergènes dans nos plats est disponible à l'accueil du restaurant.