

Brunch de la Saint-Valentin

Dimanche 18 février 2024

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

Ardoise de charcuterie et fromages

Carpaccio de bœuf

Assiette de créolités

Foie gras en terrine, confiture papaye

Salade César au poulet croustillant

Zourite persillé 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 grillée, 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

Choux mangue passion

Croustillant cacahuète praliné

Tartelette au chocolat

Ile flottante à la vanille

Sphère coco ananas Victoria

Tartare de fruits frais

Fruits frais de saison

Baba fève de tonka ananas