Brunch de la Saint-Valentin

Dimanche 16 février 2025
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
Salade de pomme de terre, anguille, foie gras

Carry langouste
Brochette de légine et camarons
Dos de saumon aux zestes d'agrumes
Magret de canard au sirop de galabé
Côte de bœuf grillée, sauce chimichurri
Poulet rôti, sauce au foie gras
Pizzas
Gratin de citrouille
Croquette de fruit à pain et guanciale
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 rouge,s 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
Pavlova aux fruits de saison
Tartare de fruits frais
Fruits frais de saison
Baba au rhum, ananas, crème montée à la vanille

Tarifs : 95€/adulte et 65€/enfant, sur réservation uniquement.