

Brunch de Pâques

Lundi 06 avril 2026, à partir de 11h30

Entrées

Bar à Champagne
Champagne 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

Plats

Foie gras en terrine, papaye confite
Gaspacho de tomates, pastèque et menthe
Cocktail d'ananas Victoria et crevettes
Salade de zourite et aubergine
Tataki de thon mariné au soja et sirop galabé, foie gras
Œuf 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
Côte de bœuf grillée, sauce chimichurri
Epaule d'agneau confite au citron et dattes
Pizzas

Accompagnements

Gratin de citrouille
Beignet de songe et de crevettes
Risotto aux champignons, pignons de pin et parmesan
Semoule aux fruits secs
Riz / grains / rougails

Desserts

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 à la vanille et au caramel
Carrot cake
Assortiment de macarons
Tartelette à la pistache et au dulcey
Baba à l'ananas
Pop cake au chocolat
Chocolat de Pâques
Fruits frais de saison

Tarif : 105€ /adulte et 65€/enfant, sur réservation uniquement.

Nous tenons à votre disposition, à l'accueil du restaurant, une carte précisant la présence d'allergènes dans nos plats.