

Brunch de la fête des mères

Dimanche 31 Mai 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
Salade de sucrine et sauce César
Cocktail d'ananas Victoria et crevettes
Salade de zourite et aubergine
Tataki de thon mariné au soja
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
Carry poulet
Côte de bœuf grillée, sauce chimichurri
Magret de canard au galabé
Pizzas

Garnitures

Gratin de citrouille
Risotto aux champignons, pignons de pin et parmesan
Pommes de terre Hasselback
Riz / Grains / rougails
Légumes grillés glacés

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, Twix, Bounty, Calicoco, Mars, fraises Tagada, cornet de glace, noix de coco râpée

Assortiments de macarons
Choux praliné noisettes
Tartelette citron meringué
Pavlova aux fruits
Brownies au chocolat
Tartare aux fruits frais
Fruits frais de saison
Gâteau patate, crème montée vanille anisette

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.