

Le Brunch

FÊTE DES PÈRES 2026

Entrées

Bar à Champagne

Champagne et ses crèmes, à discrétion
Viennoiseries, pains, crêpes, pancakes
Assortiment de confitures
Œuf brouillé, à la coque
Bacon, saucisses de volaille
Ardoise de charcuterie et fromages
Carpaccio de bœuf
Assiette de créolités

Plats

Foie gras en terrine, confiture de saison
Gaspacho de tomates, pastèque et menthe
Sucrine sauce César, jaune d'oeuf confit
Cocktail d'ananas Victoria et crevettes
Salade de zourite et aubergine
Tataki de thon mariné au soja
Œuf mimosa et caviar Perlita d'Aquitaine, anguille fumée
Tomates, burrata, pêches, galabé et vinaigre de Xérès

Carry langouste
Brochette de légine et camarons
Saumon rôti au gingembre
Canard à la vanille
Côte de bœuf grillée, sauce chimichurri
Magret de canard au galabé
Pizzas

Garnitures

Gratin de citrouille
Risotto de courgettes et parmesan
Pommes de terre Hasselback
Riz / Grains / rougails
Légumes grillés

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

Brioche perdue vanille, pécan
Pavlova aux fruits
Choux chocolat
Assortiment de macarons
Entremets citron
Tartelette dulcey noisette
tartare de fruits frais
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.