

Le Brunch

Mardi 14 juillet 2026, à partir de 11h30

Entrées

Bar à Champagne

Champagne et ses crèmes, à discrétion
Viennoiseries, pains, crêpes, pancakes
Assortiment de confitures
Œufs brouillés, à la coque
Bacon, saucisses de volaille
Ardoise de charcuterie et fromages
Carpaccio de bœuf
Assiette de créolités
Foie gras en terrine, papaye confite
Gaspacho de tomates, pastèque et menthe
Salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne et anguille fumée
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

Plats

Carry de langouste
Brochettes de légine et de 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 aux champignons, pignons de pin et parmesan
Riz, grains et 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, vermicelles, Twix, Bounty, Calicoco, Mars, fraises Tagada, cornet de glace, noix de coco râpée
Pavlova aux fruits
Choux praliné noisettes
Tropézienne à la fleur d'oranger
Assortiment de macarons
Brownies pécan
Tartelette au citron meringuée
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.