



## Le Brunch

De 12h00 à 14h00

“Tous les dimanches à savourer en famille, entre amis ou en amoureux.  
Un large choix de plats et produits de la région dans une ambiance gourmande et conviviale”.

### LA CORBEILLE DU BOULANGER

Viennoiseries, cakes, madeleines, navettes, assortiments de pains, brioche

### BOISSONS CHAUDES & JUS DE FRUITS BIO

#### NOS ENTREES

*Huîtres, crevettes, émiétté de tourteaux, langoustines*

*Charcuterie, pâté, caillette, cuisse de faison confite.*

*Saumon gravelax, truite fumée, anguille, haddock*

*Pissaladière & focaccia / Houmous*

*Quinoa, crevettes, avocat, mangue, radis et oignon rouge*

*Courge rôtie au miel, grenade, fromage frais aux herbes et huile d'olive*

*Salade d'artichaut à la truffe / Asperges vertes aux agrumes*

*Salade de betterave aux noix et chèvre / Céleri rémoulade*

*Focaccia jambon blanc, Philadelphia truffé et roquette*

*Œufs mimosas à la truffe / Tataki de thon / Carpaccio de daurade*

*Potage aux carottes fromage râpé et croûtons*

*Orzo en risotto et légumes / Œuf brouillé, bacon & champignon*

*Quiche au fromage et lorraine/ Saucisson brioché / Friand à la viande*

#### NOS PLATS DU MOMENT

Sauté d'agneau aux olives et citron confit

Ou

Maigre sauce chimichurri

Garnitures : Chou-fleur rôti et gratin dauphinois

#### FROMAGE & FARANDOLE DE DESSERTS

Tarte aux fraises, entremets chocolat, entremets vanille

et mangue, tartelette noisette, Paris Brest pistache, île

flottante, macaron pomme verte cardamome, mousse au

chocolat, panna cotta aux fruits exotiques, brochettes de

fruits, brochettes de guimauves, cookies noisette, salade

de fruits

Fontaine de chocolat

**95€/PERSONNE – 30€/ENFANT – 12 ans**

Prix net service compris

La composition de cette formule est soumise à titre indicatif et évolue selon la saison et le marché du jour.

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

Origine de la Viande: FRANCE et UE