

LE BRUNCH GOURMAND CÔTE SAINT-JACQUES AUTOMNE - 2024

Sur votre table

Œuf parfait aux cèpes de la forêt d'Othe
Royale de topinambours à la truffe d'automne
Velouté de butternut aux châtaignes
Rémoulade de céleri rave et cazette de Bourgogne
Brioche perdue, courge spaghetti, crème de cresson et oignon
Petit pâté chaud de gibier légèrement fumé
Sandre poché, cornes d'abondance, sauce pochouse
Risotto de homard relevé à la main de Bouddha
Échine de porc confite à la Chablisienne
Gratin de joue de bœuf et chou-fleur
Bleu de Bresse, couronne de betterave et coing

Les Douceurs du moment

Tarte fine à la poire et vinaigre balsamique
Brochette d'ananas rôti au caramel à la vanille
Nage d'orange au Rhum et sorbet coco

En complément selon vos Envies

Les pains et les viennoiseries
Beurre – confitures
Les fruits frais

Les boissons du brunch

Café, thé, chocolat, infusion d'herbes et de fleur
Eaux plates ou gazeuses "Fresh"
Jus de pomme de la Forêt d'Othe ou jus de fruit frais pressé