

LE BRUNCH GOURMAND CÔTE SAINT-JACQUES PRINTEMPS - 2025

Sur votre table

Œuf parfait, morilles et sabayon café
Pressé de tête de veau à l'agastache, sauce gribiche
Asperges vertes à l'ail des ours et crème légèrement fumée
Pain feuilleté à la saucisse de Morteau
Rillettes d'omble de fontaine et citronnelle
Maquereau de ligne cuit à la flamme et chou Pak Choi
Gnocchis petits pois et carottes, asperges sauvages et émulsion sauge
Cannelloni de homard façon Thermidor
Confit d'Agneau, baba ganoush et sauce "mille et une nuits"
Filet de canard de Challans, céleri confit et cacahuètes
Cromesquis d'époisses, chutney de rhubarbe et pommes

Les Douceurs du moment

Nougat glacé à la fraise
Entremet pistache et violette
Tartelette feuilletée à la banane

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