

LE BRUNCH GOURMAND CÔTE SAINT-JACQUES PRINTEMPS - 2024

Sur votre table

Oeuf poché béneédictine et truite de la ferme de Crisenon fumée à la maison
Salade de haricots verts et gaspacho d'amande
Crèmeux d'oursin, couteau et salicornes
Belle crevette poêlée et guacamole, mayonnaise à l'huile de cébette
Pita d'agneau façon Kebab relevé à la menthe fraîche
Raviole de homard et persil, sauce crustacé à la sauge
Omble de fontaine aux morilles et lentilles vertes de la forêt d'Othe
Escargots petit-gris et gnocchis de pomme de terre, siphon à l'ail des ours
Aileron de volaille confit au cumbava, purée de patate douce violette et asperges sauvages
Cassolette de ris de veau, fevettes et pamplemousse au poivre timut
Brousse provençale, tomates confites et croustillant aux olives

Les Douceurs du moment

Pavlova aux fraises
Tiramisu à la poire et aux spéculos
Gâteau Basque et sorbet aux fruits rouges

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