

LE BRUNCH GOURMAND CÔTE SAINT-JACQUES PRINTEMPS - 2023

Sur votre table

Petit pois, morilles et toast gratiné
Rouleau de printemps, sauce aigre douce
Œuf parfait, échalotes, sauce marchand de vin
Aileron de volaille fumé sauce barbecue
Cornet de chou rave et chèvre de l'Yonne
Samossa d'agneau aux épices
Tataki de thon rouge et crème d'artichaut
Risotto d'asperge verte et amande douce
Omble de fontaine, royale d'ail des ours et beurre blanc
Paleron de veau et foie gras en cannelloni de poireaux
Soumaintrain et chutney de pomme

Les Douceurs du moment

Tartelette citron-framboise
Entremets cassis-violette
Fraîcheur pistache-rhubarbe, sorbet 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