Brunch de Pâques

Dimanche 20 avril 2025, à partir de 11h30

Entrées

Bar à Champagne

Champagne et ses crèmes, à discrétion
Viennoiseries, pains, crêpes, pancakes
Assortiment de confitures
Œuf brouillé, coque
Bacon, saucisses de volaille
Ardoise de charcuterie et fromages
Carpaccio de bœuf
Assiette de créolités

Plats

Foie gras en terrine, papaye confite
Gaspacho de tomates, pastèque et menthe
Salade de pomme de terre et anguille fumée
Cocktail d'ananas Victoria et crevettes
Salade de zourite et aubergine
Tataki de thon mariné au soja et sirop galabé, foie gras
Œuf mimosa et caviar Perlita d'Aquitaine
Tomates, burrata, pêches, galabé et vinaigre de Xérès
Saumon mariné à l'huile de basilic, citron et poivre de Madagascar
Cari langouste
Brochette de légume et camarons
Saumon rôti au gingembre
Côte de bœuf grillée, sauce chimichurri
Epaule d'agneau confite au citron et dattes
Pizzas

Garnitures

Gratin de citrouille
Beignet de fruit à pain et guanciale
Risotto aux champignons,ignons de pin et parmesan
Riz / Grains / rougails
Légumes grillés glacés

Desserts

Stand de glaces & sorbets

Coulis au chocolat, caramel, fruits rouges, M&M's, crumble,
coco/pépites de chocolat, amandes grillées, cacahuètes caramélisées,
chantilly, fruits frais, vermicelles, Twix, Bounty, Calicoco, Mars,
Fraises Tagada, cornet de glace, noix de coco râpée

Choux praliné

Tiramisu spéculos

Baba ananas

Pavlova aux fruits de saison

Tropézienne à la fleur d'oranger

Cupcakes chocolat

Œufs chocolat

Fruits frais de saison

Tarif : 95€ /adulte et 65€/enfant, sur réservation uniquement.

Nous tenons à votre disposition, à l'accueil du restaurant, une carte précisant la présence d'allergènes dans nos plats.