

Brunch Gourmand de Fêtes

Sur votre table

La salade de tempestini et asperges vertes
L'oeuf de poule aux morilles fraîches à la cardamome
Le jambon persillé et le boudin noir maison
Le saucisson de cerf de la ferme saint loup
Le club sandwich de la Côte Saint Jacques
La terrine de poivrons doux, artichauts et tofu au basilic
Le filet de maquereau à la rhubarbe mariné au gingembre
Le tartare de veau en tartine croustillante
La marinière de coquillages au thym-citron
Les douceurs du mois de Mai

Sur le buffet

Les pains et les viennoiseries - beurre – confitures – miel
fromages affinés et fromage blanc aux herbes - les fruits frais

Les boissons du brunch

Café, thé, chocolat, infusion d'herbes et de fleurs
eaux plates ou gazeuses "Fresh" - jus de pomme de la forêt

Mets de fête

Huitres creuses en perles d'eau de mer
Saumon fumé à la maison
Pâté en croute, caille et foie gras
Asperges blanches sauce mousseline

Servi uniquement les Week-ends fériés aux dates suivantes

dimanche 30 avril et lundi 1er mai - dimanche 7 mai et lundi 8 mai
samedi 27 mai et dimanche 28 mai - dimanche 4 juin et lundi 5 juin
Tarif de 65 € - à partir de 11h30 jusqu'à 14h30



La Côte Saint-Jacques

14, faubourg de Paris - 89300 Joigny - France
Tél : +33 (0)3 86 62 09 70 - lorain@relaischateaux.com