



LE BRUNCH GOURMAND CÔTE SAINT-JACQUES AUTOMNE 2020

Sur votre table

Oeuf parfait, coquillages et salicornes, Emulsion iodée
Salade de lentilles vertes, magret de canard fumé et gésier confit
Rillettes de sardine sur toast croustillant et perles de yuzu
Bouchée de saumon gravelax à l'aneth et laitue de mer comme un Hamburger
Escabèche de moules de bouchot
Consommé corsé de langoustine et perles du Japon
Champignons sauvages et courge spaghetti, graines de courge et chips de racines
Tronçon de filet de sole à la Belle-Hélène
Blanquette de volaille et truffe de Bourgogne
Petit paté chaud en croûte et côte de blette

Les Douceurs du moment

Gratin de fruits frais, Sabayon Champagne
Paris-Brest version Côte Saint-Jacques
Tarte au citron meringuée

En complément selon vos Envies

Les pains et les viennoiseries
Beurre – confitures
Fromages affinés ou fromage blanc aux herbes
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

Brunch Gourmand à 58 € par personne
Servi le samedi & le dimanche de 11h45 à 14h00