

# *Brunch Gourmand de fêtes*

**Sur votre table**     Filet de Caille en aigre-doux, quinoa rouge et Artichaut poivrade  
                         Oeuf parfait, crème de Butternut et Cresson de fontaine  
                         Fromage de tête à la Moutarde à l'ancienne  
                         Jambon de porc Basque du Kintoa  
                         Boudin blanc truffé  
                         Club Sandwich de la Côte Saint Jacques  
                         Blinis de saumon, crème de Raifort et Avruga  
                         Carpaccio de Saint-Jacques au poivre sichuan et au citron vert  
                         Queue de Boeuf et légumes de pot au feu en vinaigrette  
                         Huitre Gillardeau marinée, saveurs exotiques et Champignons Enoki et Eryngii  
                         Douceurs du Moment

**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 de fêtes au foie gras  
                         Asperges blanches sauce mousseline  
                         \*\*\*\*\*

Brunch de fêtes servi : **dimanche 1<sup>er</sup> avril - lundi 2 avril**  
**dimanche 29 avril - lundi 30 avril - mardi 1<sup>er</sup> mai**  
**dimanche 6 mai - lundi 7 mai - mardi 8 mai**  
**dimanche 20 mai - lundi 21 mai**

**Tarif de 65 € - à partir de 11h45 jusqu'à 14h30**

