



# LE BRUNCH GOURMAND CÔTE SAINT-JACQUES HIVER 2020

## *Sur votre table*

Oeufs de cailles en coque d'oursin  
Saumon gravelax, mousseline de betterave rouge et fines tartines  
Noix de Saint-Jacques et courge spaghetti sauce satai  
Blanquette de joue de veau truffée et riz rouge de Camargue  
Raviole de burrata et persil, crème de chou-fleur et huile de truffe  
Rosace de haddock, radis et butternut  
Déclinaison de coquillages et petits légumes, jus iodé émulsionné  
Crème de potimarron et persillade d'escargots  
Petite endive braisée et jambon de dinde, gratinés à la tomme fleurie  
Le club sandwich "Côte saint Jacques"  
Les Douceurs du moment

## *A votre Disposition selon vos Envies*

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 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