

## LE BRUNCH GOURMAND CÔTE SAINT-JACQUES ÉTÉ - 2024

### *Sur votre table*

Oeuf cocotte aux pleurotes en cappuccino  
Focaccia de légumes du soleil  
Tempura de haricots verts, sauce tartare à la menthe fraîche  
Pudding diplomate aux tomates confites et coulis de basilic  
Royale de foie gras, crème de maïs et pop-corn salé  
Fleur de courgette farcie dans une émulsion au pistou  
Cassolette de homard aux poivrons doux multicolores  
Daurade royale, fondue d'oignons nouveaux et sauce au thym citron  
Cromesquis de lapin confit aux girolles  
Filet de canard, aubergine, abricot et amande fraîche  
Fromage de Saint-Florentin, confiture de tomate au romarin

### *Les Douceurs du moment*

Fraises, glace cardamome et tuile au sésame  
Crème de pistache aux framboises  
Tarte aux abricots et chouquette à la crème

### *En complément selon vos Envies*

Les pains et les viennoiseries  
Beurre – confitures  
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 75 € par personne**  
**Servi le samedi & le dimanche de 11h45 à 14h**