

## LE BRUNCH GOURMAND CÔTE SAINT-JACQUES HIVER - 2023

### *Sur votre table*

Poêlée de couteaux et langues d'oiseaux en amuse-bouche  
Oeuf mimosa homardine  
Gaspacho de chou rouge et saumon gravelax à l'Aquavit  
Marbré de boeuf, poireaux nouveaux et truffe  
Carpaccio de betterave à la Grenobloise  
Risotto d'épeautre, topinambours et truffe  
Nem de crevette sauce aigre douce  
Lieu jaune, purée d'ail et jus de viande  
Vol au vent, fondue d'oignon nouveau, sauce blanquette  
Porc confit, gnocchi de butternut et choucroute de radis  
Fourme d'Ambert et pomme de terre vitellote

### *Les Douceurs du moment*

Ile flottante et copeaux de chocolat  
Fraicheur d'ananas et sorbet fromage blanc  
Entremet poire - caramel

### *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