

Brunch Royal

Classiques œufs brouillés du jour des fermes de Marin, bacon, saucisse

Légumes du printemps, sauce aux herbes potagères

Asperges vertes au sabayon lacté

Cœur de saumon

Foie gras de canard frais à la tranche, marmelade de fruits secs

Guacamole au citron vert et crabe relevé au piment d'Espelette

Croustillant de gambas tigre aux menthes d'ici, aigre-doux de pomme

Tomates très "nature"

Tartines Royales à composer, jambon Grand Cru, huile d'olive vierge

Pâtes séchées de Toscane, Pomo d'Oro, bolognaise, pesto, parmigiano

~ ~ ~

Lotte rôtie

Coulis de homard

~ ~ ~

Agneau de lait à la broche, vrai jus

Petites pommes de terre Amandine

~ ~ ~

Jambon d'York légèrement fumé au foin, servi avec notre purée

~ ~ ~

Tomme du plateau, reblochon, Abondance...

~ ~ ~

Viennoiseries et brioche feuilletées

Macarons aux parfums du moment

Bocaux de fruits aux épices

Fromage blanc à votre façon

Glaces et sorbets onctueux

Mille-feuille extrême vanille Bourbon

Déclinaison d'entremets

Tartes Grand-Mère aux fruits de saison

Pâtisseries crémeuses à base de pâte à choux

A la Véranda

Tous les dimanches de 12 h à 14 h

60 € hors boissons

Brunch Royal « pour les enfants »

Cubes de melon nature
Petites tomates mozzarella
Salade de maïs avocat

~ ~ ~

Nuggets de poulet, sauce barbecue
Burger au fromage d'Abondance
Lasagnes bolognaise pur bœuf

~ ~ ~

Trésors de pâtisseries et sucreries
« préparées par de grands enfants »

25 € hors boissons