



LE BRUNCH GOURMAND CÔTE SAINT-JACQUES AUTOMNE - 2022

Sur votre table

Lames de cèpe, crème de noix et petite salade en amuse-bouche
Oeuf mimosa homardine
Gaspacho de chou rouge et saumon gravelax à l'Aquavit
Marbré de jambon persillé et champignons des bois
Moules de la baie du Mont Saint-Michel en Escabèche
Nem de crevette sauce aigre douce
Escargots petits gris et lentilles vertes du pays d'Othe, émulsion au thym
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