

BRUNCH DU DIMANCHE 1ER SEPTEMBRE

BRUNCH - SUNDAY SEPTEMBER 1ST



ENTRÉES - STARTERS

Gravlax de truite à la betterave et orange
Trout gravlax with beetroot and orange

Tartare de bœuf assaisonné
Seasoned beef tartare

Croustade de sardine grillée, tapenade d'olive et tomate confite
Grilled sardine croustade with olive tapenade and tomato confit

PLATS - MAIN COURSES

Épaule d'agneau effiloché sucré-salé
Sweet and sour shredded lamb shoulder

Mi-cuit d'espadon de Méditerranée mariné
Marinated Mediterranean swordfish mi-cuit

Croustillant de légumes rôtis au chèvre et miel
Crispy roast vegetables with goat's cheese and honey

GARNITURES - SIDE DISHES

Mousseline de carotte au gingembre et cumin
Carrot mousseline with ginger and cumin

Poêlée de légumes de saison
Sautéed seasonal vegetables

Polenta crémeuse au romarin
Creamy polenta with rosemary

DESSERTS

Assiette de fromages
Cheese platter

Macaron au caramel beurre salé
Salted butter caramel macaroon

Verrine de pêches en jeu de texture
Peach verrine with texture