

Brunch de Noël

25 décembre 2024

RÉSERVEZ ICI

Assortiment de jus

Viennoiseries

Pudding chia coco/érable

Sélection de smoothies santé

Pommes de terre rissolées aux fines herbes

Saucisses, bacon, fèves au lard

Oeufs brouillés et garnitures assorties

Oeufs bénédicte, méli-mélo d'asperges grillées et roquette au fromage Padano

Gauffres belges maison, sauce chocolat et petits fruits

Pizza déjeuner de notre four à bois et bar à pain

Crudo de thon Ahi saveur Unagi, nouilles de riz frites au paprika fumé
micro shiso, sésame grillé

Ardoise de saumon fumé norvégien et condiments

Crevettes sur glace, sauce cocktail, mayonnaise Sriracha et lime

Huîtres crues sur écailles, tabasco, mignonette concombre et coriandre

Rillettes aux deux saumons et aneth de Francis, pains Naan grillés

Planche d'antipasto

Carpaccio de boeuf mariné à la Toscane

Salade de kale, betteraves rôties, menthe, pois chiches croustillants
oignons marinés vinaigrette érable et balsamique blanc

Champignons étuvés au piment d'Espelette, olives et marinades maison

Salade romaine, pancetta croquante, copeaux de parmesan reggiano
croûtons à l'ail et vinaigrette César

Tombée de tomates confites, fromage bocconcini, basilic
olives Kalamata, huile d'olive Evoo

Salade de roquette, copeaux de cheddar fort, courge musquée rôtie
viande fumée et vinaigrette au raifort

Contre-filet de boeuf au jus de cuisson lente

Papardelle sauce au vin blanc au safran d'Espagne, homard, moules
palourdes, tomates cerises semi-confites au thym et romarin

Boulettes de viandes d'antan aux épices du temps des fêtes

Légumes de saison

Petits grelots de pommes de terre, champignons portobellos
sautés à l'huile de truffe et persillade

Planche de fromages

Gourmandises du temps des fêtes

Cascade de chocolat et folie de petits fruits

Café, thé et infusions