

Le Brunch Gourmand animé par nos chefs

Tarif adulte : 89€/ personne

Tarif enfant : 69€/ personne

Côté p'tit dej

(croissant - pain au chocolat - cake au citron - pain
- beurre - confiture - Nutella - miel)

Côté boissons

Boissons chaudes à volonté (chocolat maison, café, thé à la menthe), lait,
1/2 bouteille d'eau pour 2, 1 jus d'orange pressée

Côté buffets gourmands

- Nos chefs cuisinent en direct sous vos yeux -

Atelier sushi

Sushi saumon et thon, maki california
saumon et thon, sashimi

Buffet de tartines

Pain lobster, straciatella, tomate cerise, sauce pesto
genovese, poudre d'olive noire
Pain lobster, thon, oeuf, mayonnaise, lanière de tomate

Atelier chaud

Mini pita à l'épaule d'agneau cuisson basse
température, oignons caramélisés, olives vertes, salade
Brochettes de saumon caramélisé façon thaï
Cabillaud pané croustillant
Omelette
Croque-monsieur
Pizza
Hot-dog
Brick à l'oeuf
Pancakes

Plat du jour

Exemple : Suprême de volaille farci à la duxelle de
champignons, sauce normande





Garniture

Poêlée de légumes de saison
Pomme de terre grenaille sautées

Plateau de coquillages

Huîtres de Granville
Plateau de crevettes roses
Sauce cocktail

Buffet de charcuteries, fromages et laitages

Plateau de charcuteries Les Jumeaux
Sélection de fromages A.O.P. et assortiment de pains
Collection de yaourts brassés

Buffet de desserts

Tiramisu
Feuilletée poire-amandine
Verrine de mousse au chocolat
Flanc pâtissier à la vanille de Madagascar
Tartelette citron meringuée
Planche de fruits de saison

Options

VIP + 15 euros (placement en baie vitrée)

Prestige +20 euros (placement à l'avant)

Anniversaire +10€

