

Les Brunchs DU DIMANCHE

Toutes nos créations sont élaborées avec soin dans nos cuisines par nos chefs et nos pâtisseries, dans le respect du savoir-faire maison.

VIENNOISERIES ET BOULANGERIE

Croissants et pains au chocolat
Madeleines au citron
Variétés de cakes sucrés
Pains : campagne, céréales, focaccia, fruits et noix et sans gluten

OEUFS

Oeufs mimosa aux crustacés
Brouillade à la truffe de Provence
Brouillade au bacon
Brouillade de saison (tomates)

ENTRÉES FROIDES

Sélection de salades de saison (carpaccio de betteraves, légumes grecques, asperges, lentilles et pistou)
Tartare et/ou carpaccio de poisson sauvage
3 variétés de wraps (légumes, saumon et viande)
Fruits de mer : homard pêché, huîtres de l'étang de Thau et autres selon arrivage

Nous proposons deux formules : 110 € par personne, incluant boissons chaudes, une coupe de Champagne, une bouteille de vin Domaine des Quatre Amours pour deux et eaux minérales ou 135 € par personne, incluant boissons chaudes une bouteille de Champagne pour deux et eaux minérales.

CHARCUTERIES ET FROMAGES

Planche de charcuteries italiennes (jambon de parme, jambon speck etc..)
Sélection de fromages de chez Lou Canesteou, confiture de tomate et mesclun

PLATS CHAUDS AU CHOIX

Poisson du jour selon arrivage : lieu jaune confit à l'huile, beurre blanc et ciboulette, ou pavé de thon grillé
Viande du jour selon arrivage : épaule d'agneau confit sauce barbouille, gigot d'agneau ou pigeon rôti grillé en crapaudine marinés aux épices et au citron

DESSERTS

Tartes aux fruits de saison
Île flottante
Soupe aux fruits
Fruits frais découpés
Flan pâtissier (aux fruits ou au praliné)
Pâtisseries (entremet chocolat, citron, biscuit spéculos)
Showcooking de saison : crêpes, gaufres ou glaces

Brunchs d'exception

Brunch de Pâques : lundi 6 avril

Brunch de l'avent : dimanches de décembre avant Noël

Brunch de Noël, le vendredi 25 décembre

Brunch du Nouvel An, le vendredi 1er janvier

110€

150€

175€

175€