



MENU DU BRUNCH

DIMANCHE 12 JUILLET

Au buffet :

CÔTÉ FROID

- *Saumon fumé dans le Lot-et-Garonne & crème au poivre de Sichuan*
- *Carpaccio de courgettes, feta & huile parfumée à la vanille*
- *Gaspacho*
- *Houmous crémeux au sésame doré*
- *Œufs mimosa à l'ancienne*
- *Salade de lentilles, soja & sésame*
- *Tzatziki*

CÔTÉ CHAUD

- *Boeuf grillé, sauce chimichurri*
- *Filet de poisson, basilic et citron fumé*
- *Rougail de saucisses fumées*
- *Cari de poulet réunionnais*
- *Nems de poulet maison*
- *Acras de morue maison*
- *Saucisse de Toulouse artisanale*
- *Bacon grillé*
- *Fenouil confit aux agrumes*
- *Tomates à la provençale*
- *Courgettes grillées au basilic*

SÉLECTION DE CHARCUTERIES ARTISANALES

FROMAGES DE LA MAISON BAECHLER

DOUCEURS

Flan vanille

Mousse au chocolat

Tourte pommes-pruneaux

FORMULE BRUNCH

39€ par personne

20€ pour les enfants de moins de 12 ans (gratuit pour les enfants de moins de 5 ans)

