



LE BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

95 €

ON Y DÉGUSTE UNE CUISINE ÉTHIQUE ET RESPONSABLE
AVEC DES RECETTES DE CARACTÈRE ET DE SAISON
QUI VOUS FERONT PARTAGER TOUTES LES SAVEURS DE LA RIVIERA

POUR L'ACCUEIL // WELCOME

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER BRUT

POUR COMMENCER // TO START

NOTRE BUFFET // OUR BUFFET

ANTIPASTIS // ANTIPASTIS

ROTOLINI AU JAMBON DE PARME, BURRATA DES POUILLES, ROQUETTE ET PESTO DE BASILIC ANIS

PARMA HAM ROTOLINI, PUGLIA BURRATA, ARUGULA AND BASIL ANISE PESTO

PRESSÉ DE JEUNES POIREAUX ET FOIE GRAS DE CANARD FRAIS, FINE GELÉE D'HERBES ET MORILLES

YOUNG LEEKS AND DUCK FOIE GRAS, HERB JELLY AND MOREL

SALADE NIÇOISE, COEUR DE CASTELFRANCO, NOISETTES DE THON À LA PLANCHA ET OEUFS DE CAILLE

NIÇOISE SALAD, HEART OF CASTELFRANCO, GRILLED TUNA AND QUAIL EGGS

BARIGOULE DE LÉGUMES PRINTANIERES, ARTICHAUTS, CAROTTES, POIREAUX, FENOUILS ET CURCUMA

BARIGOULE OF SPRING VEGETABLES, ARTICHOKEs, CARROTS, LEEKS, FENNEL AND TURMERIC

CHARCUTERIE // CHARCUTERIE

PANCETTA AU MIEL CUIT AU FOUR

BAKED HONEY PANCETTA

BRESAOLA DE TAUREAU BONTA RARA

BONTA RARA BULL BRESAOLA

MORTADELLA BEDOGNI CON TARTUFO

MORTADELLA BEDOGNI CON TARTUFO

PROSCIUTTO ARROSTO

PROSCIUTTO ARROSTO

PAINS // BREADS

JUS FRAIS & DÉTOX // FRESH JUICE & DETOX

POUR CONTINUER // To CONTINUE

PLAT CHAUD AU CHOIX // CHOICE OF MAIN COURSE

CÔTE DE BOEUF DE L'AUBRAC CUISINÉE À LA BRAISE, CAPONATA FAÇON RATATOUILLE À L'ORIGAN
GRILLED AUBRAC PRIME RIB, RATATOUILLE-STYLE CAPONATA WITH OREGANO

BRANDADE DE NÎMEA À LA PULPE D'OLIVE NOIRE, COULIS ÉPAIS, POMMES CHIPS MAISON
NÎMES BRANDADE WITH BLACK OLIVE, THICK COULIS, HOMEMADE CRISPS

LASAGNE DE HOMARD ALL' ASTRICE, FONDUE DE TOMATE RÔTIES, SAFRAN ET FEUILLES DE SERPOLET
LASAGNA WITH LOBSTER, ROASTED TOMATO, SAFFRON AND WILD THYME LEAVES

POULET FERMIER CUIT SUR COFFRE, CUISSES À LA MARENGO ET RIZ VÉNÉRÉ AU PARMESAN
FREE-RANGE CHICKEN, THIGHS WITH MARENGO AND VENERE RICE WITH PARMESAN

POUR LA GOURMANDISE // For The SWEET TOOTH

NOTRE BUFFET // OUR BUFFET

SÉLECTION DE FROMAGES // SELECTION OF CHEESE

ROBIOLA ROCCAVERANO

DOP TALEGGIO

DOP CASTELMAGNO

BÛCHETTE SARRIETTE

DÉCLINAISON DE DOUCEURS // ASSORTIMENT OF DESSERTS

FRAMBOISES FRAÎCHES, COULIS FRUITÉ ET CHEESECAKES «PRESQUE» CLASSIQUE
FRESH RASPBERRIES, FRUITY COULIS AND CHEESECAKES

RIZ AU LAIT CRÉMEUX À L'ANCIENNE, PARFUMS D'ENFANCE VANILLE, CAMEL ET POP-CORN
CREAMY RICE PUDDING WITH VANILLA, CAMEL AND POPCORN

JATTE DE MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR, SPONGE CAKE CACAO ET BISCUITS ALLUMETTES
DARK CHOCOLATE MOUSSE, COCOA SPONGE-CAKE AND COOKIES

PETIT CHOUX TRICOTÉ AUX FRAISES GARIGUETTE, CRÉMEUX À LA VANILLE DE MASCAREIGNES
SMALL PASTRY WITH GARIGUETTE STRAWBERRIES, VANILLA CREAM

BARRE CHOCOLATÉE PÂTISSÈRE FAÇON OPÉRA, GANACHE NOIRE ET CAFÉ RARE DU SCRIBE
OPERA-STYLE PASTRY CHOCOLATE, DARK CHOCOLATE GANACHE AND COFFEE

Prix nets en euros, taxes et service compris. Nos viandes sont d'origine française «nées, élevées, abattues et découpées»
Si vous présentez une allergie ou une intolérance à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Net prices in euros, taxes and service included. Our meats are of French origin.
If you have an allergy or intolerance to certain products, please let us know when ordering.

