

Le premier brunch en trompe-l'œil au monde ?



Loin de nous l'idée de crâner mais, après avoir passé en revue 220 articles sur les trompe-l'œil culinaires, on est fiers de vous annoncer le lancement du **seul et unique brunch en trompe-l'œil by Privé de dessert**.

Oubliez tout ce que vous connaissiez de votre rendez-vous dominical préféré : ici, le saumon fumé se déguise en **pain perdu** ; le **granola**, au piment d'Espelette, cache en réalité un cœur de burrata fondant ; le velouté céleri-gingembre se prend pour un **cappuccino** et est servi avec nos fameux **churros** de patate douce.

Des **œufs au plats - mouillettes** pour finir ? Perdu, c'est un crémeux mangue passion, émulsion coco, accompagné de financiers.

À retrouver tous les dimanches en exclusivité au **Privé de dessert Batignolles**, à partir du dimanche 3 avril.

-

Infos pratiques

Menu du brunch en trompe-l'œil [à retrouver ici](#) Tarif : 29€ par convive Tous les dimanches, de 12h à 14h30 à partir du 3 avril 2022 au Privé de dessert Batignolles - 124 rue Legendre | Paris 17

Réservation recommandée sur www.privededessert.com **Contact Presse** Sophie Journo sophie@privededessert.com | 0629628385 Visuels sur demande

À propos de Privé de dessert

Depuis 2013, le Privé de dessert propose au sein de ses 3 adresses parisiennes un concept unique au monde : des entrées et des plats aux noms et à l'apparence de desserts, et inversement !

Des recettes inédites en trompe-l'œil qui détournent les standards de la cuisine française, toujours à base de produits frais et 100% fait-maison.