BRUNCH D'AUTOMNE

le 22 septembre

Adulte : 30€ - Enfant (jusqu'à 10 ans) : 15€

- Viennoiseries -
Assortment of pastries

- Pains variés, thé, café, chocolat chaud, jus de fruits -
Selection of hot drinks, bread and fruit juices

- Oeufs Bénédicte -
Eggs Benedict

- Galette sarrazin jambon fromage, Crêpes sucrées -
Salted and sweeted pancakes

- Terrine de sanglier aux airelles -
Boar terrine with cranberries

- Pleurotes au vinaigre, girolles marinées à l'huile d'olive -
Marinated oyster mushrooms with vinegar,
marinated Girolles mushrooms with olive oil

- Crevettes et ananas au tandoori, mesclun -
Shrimps and pineapple with tandoori, mesclun

- Carpaccio de rougets au fenouil -
Red mullets carpaccio with fennels

- Magret de canard farci aux figues -
Pommes de terre sautées aux cèpes, potimarrons rôtis au miel
Duck breast stuffed with figs, fried potatoes with ceps,
roasted pumpkins with honey

- Moules frites -
Mussels with French fries

- Tartelette cherry pie façon Linzer -
« Linzer » Cherry pie

- Crumble pomme poire raisin -
Crumble apple, pear and grape

- Muffin Myrtilles -
Blueberry muffin

- Macarons mirabelles -
Mirabelle macaroons

- Éclair fruits rouges -
Red fruits « éclair » pastry

ROCKY
POP