

Saveur d'automne: Gibiers & Fruits de mer

➤

Tous les dimanches de novembre et décembre (hors 24/12 et 31/12)

➤

12h - 16h

➤

Animation pour les enfants

➤

Célébration des anniversaires

➤

72€/adulte
47€/ado
37€/enfant

➤

084/32.17.13

LE GRAND Brunch DU QUARTIER-LATIN

LES ENTRÉES

Velouté de potimarron

Banc de l'écailler : Huîtres, tourteaux, bulots, bigorneaux, crevettes roses, crevettes grises, palourdes, couteaux

Poissons : Saumon Belle Vue, saumon Gravlax, carpaccio de poisson, terrine de poisson, mousse de truite, tomates farcies aux crevettes, maquereaux au poivre.

Viandes : Terrines de gibier, pressé de volaille, planche de boudin noir et blanc, verrines de mousse de canard au porto, carpaccio de boeuf aux pleurotes, planche du boucher.

Salades : Salade de pommes de terre au hareng, salade de lentilles et de betteraves, poires et chèvre, salade d'automne, salade de chicons, salade de pâtes aux pleurotes.

LES PLATS

Gigue de chevreuil à la découpe, sauce Grand Veneur
Filet de lieu noir poêlé, crème de cèpes et coquillages
Boulettes de marcassin à la liégeoise
Civet de marcassin
Filet de pintade sauce fine champagne, potée au chou et lard braisé

Pour accompagner : Gratin dauphinois, risotto aux champignons des bois, champignons de Paris à la crème, chicons braisés, pommes aux airelles.

LES DESSERTS

Grande table gourmande composée d'un plateau de fromages régionaux, et d'une sélection de douceurs sucrées faites maison.