

# BRUNCH DU DIMANCHE 8 SEPTEMBRE

## BRUNCH - SUNDAY SEPTEMBER 8TH



### ENTRÉES - STARTERS

Carpaccio de bœuf, pesto parmesan  
*Beef carpaccio, pesto parmesan*

Figue rôtie, brousse et magret séché  
*Roasted fig, brousse and dried duck breast fillet*

Velouté glacé de carotte à l'orange et gingembre  
*Iced carrot soup with orange and ginger*

### PLATS - MAIN COURSES

Brochette de saumon mariné  
*Marinated salmon skewer*

Coquelet au citron et à l'olive verte  
*Lemon and green olive poussin*

Artichaut à la barigoule  
*Artichoke à la barigoule*

### GARNITURES - SIDE DISHES

Crémeux d'aubergine au pignon de pin  
*Creamy aubergine with pine nuts*

Fleur de courgette farcie  
*Stuffed courgette flower*

Potatoes épicée aux herbes de Provence  
*Spicy potatoes with Provençal herbs*

### DESSERTS

Assiette de fromages  
*Cheese platter*

Île flottante  
*Île flottante*

Tartelette à la mirabelle  
*Mirabelle plum tartlet*