

DOMAINE DES ETANGS
—
BRUNCH DU NOUVEL AN



Il est grand temps de rallumer les étoiles
It is time to rekindle the stars

GUILLAUME APOLLINAIRE

METS FROIDS

Mesclun vinaigrette
Poireau vinaigrette
Truite fumée
Saint Jacques marinées en coquille
Charcuterie de pays
Rosbif

METS CHAUDS

Pommes vapeur
Soupe de légumes du potager
Bacon grillé
Pintade sauce albuféra, racines d'hiver truffées
Pommes de terre confites
Poêlée de crosnes
Dos de cabillaud aux sucres de homard, et
épinards

LES FROMAGES DE LA FERME

BUFFET DE DESSERTS

1^{er} Janvier 2021
De 10h30 à 14h30.
Horaire à réserver.

Tarif hors boissons :

Adulte : 75€
Enfant (jusqu'à 12 ans inclus) : 39€

Nos mets peuvent contenir des allergènes,
n'hésitez pas à nous contacter pour vous en
informer en amont de votre venue.

COLD DISHES

*Mesclun vinaigrette
Leek vinaigrette
Smoked trout
Marinated scallops in shell
Country charcuterie
Rosbif*

HOT DISHES

*Steamed apples
Vegetable garden soup
Grilled bacon
Guinea fowl in albufera sauce, truffled winter
roots
Candied potatoes
Pan-fried crosnes
Back of cod with lobster juices and spinach*

CHEESES FROM THE FARM

DESSERTS BUFFET

*1st of January 2021
From 10:30 am to 2:30 pm.
Schedule to be booked.*

Rates, drinks excluded :

*Adult : 75€
Child (up to 12 years old included): 39€*

*Our dishes may contain allergens, please
contact us to inform you before your
arrival.*