

Brunch de PÂQUES

Dimanche 5 avril | 12h45 - 14h15

Restaurant La Brasserie du Royal

Une coupe de champagne (15cl) pour vous souhaiter la bienvenue

Les fruits de mer

Les huîtres de Cancale / langoustines / bulots / crevettes bio de Madagascar
pain de seigle, vinaigre échalotes, citron mayonnaise

Entrées

Saumon fumé par nos soins, crème d'Isigny / tarama d'oursin focaccia / chair de crabe, sucrine et tomates confites / vitello tonato / fines tranches de boeuf mature / tartare de thon, grenade et condiments gel d'agrumes / charcuteries artisanales d'ici et d'ailleurs / asperges blanches, yaourt aux herbes / straciatella / saumon "Belle Vue" / houmous, focaccia / pâté en croûte

Plats chauds

Cabillaud au champagne, oeufs de poisson, légumes de saison et riz pilaf
Gigot d'agneau aux aromatiques, gratin de pomme de terre et légumes verts
Oeufs brouillés, poitrine fumée

Fromages

Différents fromages de Pascal Beillevaire
pain de la Maison Airaud

Buffet de desserts

Ile flottante et sa crème anglaise à la vanille de Tahiti / mousse au chocolat / Paris-Brest au praliné maison / flans / farandole de tartelettes (fraise, myrtille, menthe citron, chocolat cacahuète, caramel riz au lait) / fraisières, framboisiers, manguiers / fontaine au chocolat et ses brochettes de fruits frais

95€ par adulte | 47€ par enfant | hors boissons

Renseignements et réservations :

02 40 11 48 62 | conciergerie-royallabaule@groupebarriere.com


HOTEL BARRIERE
LE ROYAL
LA BAULE



