

LES VIGNES



ET SON JARDIN

Brunch de la Fête des Mères

Apéritif

Caviar d'aubergine
Pois chiches aux épices
Notre tapenade d'olive noire taggiasche

Pour commencer

Huitre fine de claire n°3
Truite fumée
Haddock fumé
Pâté en croûte de volaille
Pâté Grand-mère
Sélection de charcuterie
Notre quiche
Niçoise
Mesclun
Salade Quinoa aux agrumes

Pour continuer

Pièce de bœuf, sauce béarnaise
Agneau de pays
Coquelet mariné
Saumon Label Rouge
Gambas Black Tiger
Filet de Daurade, Sauce vierge

Garnitures

Pomme de terre grenailles
Légumes rôties de notre potager
Epis de maïs grillé

Desserts

Buffet de dessert de notre Chef pâtissier Aurélien Trousse



RELAIS &
CHATEAUX

LES VIGNES



ET SON JARDIN

Mother's Day Brunch

Aperitif

Aubergine caviar
Chickpeas with spices
Our taggiasche black olive tapenade

Getting started

Fine de claire Oyster n°3
Smoked trout
Smoked haddock
Poultry pâté en croûte
Grandmother pâté
Selection of charcuterie
Our quiche
Niçoise
Mesclun
Citrus Quinoa Salad

To continue

Beef with Béarnaise sauce
Local lamb
Marinated cockerel
Label Rouge salmon
Black Tiger prawns
Fillet of Sea Bream, Virgin Sauce

Side dishes

Roast potatoes
Roasted vegetables from our garden
Grilled corn on the cob

Desserts

Dessert buffet from our Pastry Chef Aurélien Trousse



RELAIS &
CHATEAUX