

LES VIGNES



ET SON JARDIN

# Brunch de la Fête des Pères

## 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

# Father'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  
Mescun  
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