

# BRUNCH DE NOËL | 25 DÉCEMBRE

Tarif adulte : 80€ | Tarif enfant (4-12 ans) 40€

## Buffet des entrées

Brochettes de volaille marinée Bretzel de magrets de canard et figues  
Homard roll et truffes Brochettes de gambas, légumes et safran  
Œufs brouillés aux truffes | Terrine de lotte au corail de homard et à la pistache

## Verrines du Château

Velouté de potimarron à la crème de cèpe | Velouté de châtaigne et magret fumé  
Crèmeux de langoustines et caviar d'Aquitaine

## Côté mer

Saumon gravlax au poivre de Sichuan | Saumon fumé par nos soins  
Huitres de Kercabelllec

## L'atelier chaud

Risotto de la mer | Filet de bœuf en brioche à la truffe, grenailles rôties  
Brochettes de Saint-Jacques, risotto de céleri

## Le plateau du maitre fromager Beillevaire

Sélection de fromages affinés par Clément

## Desserts

Fingers de chocolat grand cru | Mousse au chocolat  
Macarons à la pistache au cœur de fruits rouges  
Verrine de fruits exotiques aux accents de Noël | Cookies  
Pain perdu et gaufres caramel/chocolat/confiture | Panettone | Pain d'épices  
Eaux de dégustation « micro filtrées » & café inclus

## Renseignements et réservation

Restaurant du Château des Tourelles

02 28 55 05 64