

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 Kercabellec

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