

Brunch

DU NOUVEL AN

Imaginé et concocté par nos Chefs Jacky Bresson & Sébastien Bonnamour et leurs équipes.

1ER JANVIER 2025 - 12H30 - 72€ TTC

Les classiques

Assortiment de viennoiseries
Oeufs brouillés, oeufs mimosa
Bacon, poitrine fumée
Pommes de terre, champignons
Avocado toast
Charcuterie du Cantal
Cakes : marbré, citron, chocolat
Brioche aux pralines
Crêpes, pancakes

Le bar à salades

Salade de poulpe aux aromates
Salade de pomme de terre, oignons
rouges et hareng fumé
Salade de lentilles des volcans aux
petits légumes et duo de magrets
Salade de pâtes aux fruits de mer
Salade végétale d'antipasti

Les plats chauds

Blanquette de saumon coco-curry aux
coquillages
Pintade Fermière d'Auvergne contisée
à la truffe

Fromages

Ardoises de fromages d'Auvergne,
assortiment de fruits secs et mesclun

Le clin d'œil de saison

Vol-au-vent champignons du moment et
écrevisses
Saucisson brioché
Houmous de betterave
Velouté de châtaignes
Pâté Bourbonnais à la truffe
Macarons au foie gras
Pressé de volaille d'Auvergne aux
légumes racines et foie gras

Le coin mer

Crevettes roses et grises, bulot et
bigorneaux, assortiment de mayonnaises
Ballotine de brochet aux herbes
Rillettes de crabes
Navettes de saumon fumé et crème
acidulée
Saumon gravlax à l'aneth & blinis
Huîtres Marennes d'Oléron n°3 et
condiments

Garnitures

Pôlée de champignons du moment de
la ferme KINOKO
Fricassée de légumes racines de nos
maraîchers
Gratin de choux-fleurs au Cantal
Pommes de terre grenailles bio aux
aromates

Le coin Bonnamour

Tarte aux pommes et noix de pékans
caramélisées
Brioche façon pain perdu
Galette des rois
Flan pâtissier à la vanille
Macarons originaux
Saint-Honoré

Forêt Noire
Lunettes à la framboise
Carré aux dates
Fondant au chocolat
Roulé à la cannelle
Gaufres

PRIX ENFANT - 25€ TTC



Brunch

NEW YEAR

Designed by our Chefs Jacky Bresson & Sébastien Bonnamour and their teams.

JANUARY 1ST 2025 - 12H30 P.M - 72€ INCL. TAXES

The classics

Assorted pastries
Scrambled eggs, mimosa eggs
Bacon, smoked streaky bacon
Potatoes, mushrooms
Avocado toast
Regional cold cuts
Cakes : marbled, lemon, chocolate
Brioche with pralines
Crêpes, pancakes

The salad bar

Octopus herbs salad
Potato, red onions and kipper salad
Volcano's lentil, vegetables and a pair
of duck breasts fillets salad
Seafood pasta salad
Antipasti vegetal salad

Hot dishes

Coconut-curry salmon blanquette
with shellfish
Truffled Auvergne's guinea fowl,
poultry juice

Cheese

Auvergne cheese slates, assorted
dried fruits and mesclun

The seasonal wink

Mushrooms and crayfish vol-au-vent
Sausage brioche
Beetroot hummus
Chestnut soup
Bourbonnais truffle pâté
Foie gras macarons
Auvergne's pressed poultry with root
vegetables and foie gras

The sea corner

Pink and grey shrimps, whelks and
whinkles, mayonnaise assortment
Pike herb ballotine
Crab rillettes
Somked salmon and sour cream bread
roll
Dill Gravlax & blinis
Oysters Marennes d'Oléron n°3 et
condiments

Side dishes

Mushrooms from KINOKO's farm stir fry
Root vegetable fricasse from our market
gardeners
Cantal cheese cauliflower gratin
Organic baby new potatoes with
seasoning

The corner Bonnamour

Caramelized pecan nuts apple tart
Saint-Honoré
French toast brioche
Epiphany cake
Vanilla flan
Original macarons

Black Forest gateau
Raspberry lunette
Dates square cake
Chocolate fondant
Cinnamon rolls
Waffles

KID PRICE - 25€ INCL. TAXES

