

Brunch de Pâques au N3

Imaginé et concocté par nos Chefs Jacky Bresson, Sebastien Bonnamour et leurs équipes.

Dimanche 20 avril à partir de 12h30

Adulte - 65€/pers. (hors boissons)

Les classiques

Assortiment de viennoiseries, œufs brouillés, œufs mimosa, bacon, poitrine fumée, pommes de terre, champignons, toast à l'avocat.

Charcuterie du Cantal

Cakes : marbré, citron, chocolat. Brioche aux pralines, crêpes & pancakes.

Le clin d'œil de saison

Pâté à la viande mariné au vin blanc, saucisson à l'ail brioché,

Focaccia au jambon cru et asperges blanches régionales.

Quiche aux épinards, volaille et ris de veau, tarte aux carottes multicolores.

Le coin mer

Saint-Jacques marinées et légumes de saison en coquille,

Gravelax de saumon au chou rouge, crevettes roses et bulots, (mayonnaises maisons),

Huîtres N°3 condiments poire-céleri, ceviche de poulpe.

Le bar à salades

Salade de pommes de terre, oignons rouges et hareng fumé.

Salade de lentilles des volcans aux petits légumes, gésiers et magret de canard fumés.

Salade d'endives et carmines aux bleus d'Auvergne, pommes et noix, vinaigrette acidulée au vinaigre de cidre.

Salade de petits pois frais, tomates cerises, menthe-fêta et son pesto.

Les plats chauds

Gigot d'agneau Français confit au thym et à l'ail.

Pavé d'espadon à l'ail des ours.

Garnitures

Poêlée de champignons du moment de la ferme KINOKO.

Fricassée de légumes de saison et pommes de terre grenailles de nos maraîchers.

Risotto de saison aux épinards et comté.

Fromages

Fromages d'Auvergne et assortiment de fruits secs, mesclun.

Le coin Bonnamour

Tarte fleurs à la pistache, fruits rouges et vanille

Paris-Brest crumble aux quatre épices

Tarte aux pommes et noix de pécan caramélisées

Œufs en trompe l'œil

Cookies à la pistache et cœur de griottes

Brioche perdue à la vanille

Cocktail de fruits frais

Chausson aux pommes

Enfant de moins de 12 ans - 15€

