

# BRUNCH FÊTE DES MÈRES AU RESTAURANT LE N3

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

**DIMANCHE 25 MAI 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 en croûte de légumes, foccacia à la mortadelle et artichaut, minis poivrons farcis, caviar d'aubergine légèrement fumé, tarte aux champignons, pâté Bourbonnais

## LE COIN MER

Mini Bao à la chair de crabe et crème acidulée, truite d'Auvergne en Gravlax à l'aneth et ses blinis, tarama de poissons, rillettes de thon faites maison acidulées et herbes fraîches, tartare de saumon citronné et ciboulette aux oeufs de poissons fumés

## LE BAR À SALADES

Salade d'artichauts et petite févettes

Salade de pommes de terre, oignons rouges et hareng fumé

Salade de fenouil croquant aux agrumes et crevettes roses

Salade de tomates et échalotes bio, vinaigrette au vieux vinaigre balsamique, copeaux de parmesan et roquette

## LES PLATS CHAUDS

Blanquette de joues de lotte curry-coco

Fricassée de pintade fermière d'Auvergne aux morilles

## GARNITURES

Asperges blanches

Tagliatelles de courgettes aux olives

Risotto de saison au parmesan

Sifflets de poireaux au citron confit

## FROMAGES

Fromages d'Auvergne et assortiment de fruits secs, mesclun

## LE COIN BONNAMOUR

Fraisier à la pistache

Macarons d'amour

Oursons en guimauve

Chaussons au citron

Entremet chocolat, noisettes et crème anglaise

Enfant de moins de 12 ans - 15€

Boissons non comprises  
Prix nets, service inclus / Net prices, VAT and service included