

BRUNCH DU NOUVELAN

Un menu imaginé et concocté par nos Chefs Jacky Bresson, Sébastien Bonnamour et leurs équipes

JEUDI 1^{ER} JANVIER 2026 À PARTIR DE 12H30

Adulte - 76€/pers.

Enfant - 25€/pers.

Les classiques

Assortiment de viennoiseries
Œufs brouillés, œufs mimosas
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 pommes de terre, oignons rouges et hareng fumé
Salade de lentilles des volcans aux petits légumes, duo de magrets
Salade de pâtes aux fruits de mer
Salade de chou blanc vinaigré et haddock

Les plats chauds

Quenelles de brochet sauce homard
Volaille contisée à l'estragon

Les fromages

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

Les clins d'œil de saison

Vol-au-vent au 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

Côté mer

Crevettes roses et grises, bulots et bigorneaux,
assortiment de mayonnaises
Rillettes de crabe en bagel
Navettes de saumon fumé et crème acidulée
Saumon gravlax à l'aneth & blinis
Huîtres Marennes d'Oléron N°3 et condiments

Les garnitures

Poêlée 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 aux aromates

Plaisirs sucrés

Tarte aux pommes et noix de pécan caramélisées
Brioche façon pain perdu
Galette des rois
Flan pâtissier à la vanille
Macarons originaux
Saint-Honoré
Forêt Noire
Fondant au chocolat
Canelés
Salade de fruit

 04 70 30 82 28

 restaurants.lescelestins@vy-resort.com