

## **La Table de GuillOme vous accueil pour son Brunch Dominicale.**

### ***Les Pains et Viennoiseries :***

Sélection de pains, Brioche, Cake,  
Croissant, Pain au chocolat, Pains au raisin

Confitures artisanales local, Miel Adréchois, Pâte a tartiner, Beurre

### ***La Corbeille de fruits frais :***

Cerise, Pommes, Poires, Pèches, Abricot, Prunes

### ***Les Céréales :***

Corn Flakes, Muesli, Riz soufflé au chocolat

### ***Yaourts et fromage blanc :***

Nature, Aux fruits

### ***Le Plateau de fromages affinés de notre régions***

### ***Les Fruits de Mers :***

Huîtres, Crevettes, Bulots,

### ***Le Plateau de charcuteries de nos producteurs régionaux***

### ***La Terrine de campagne au laurier de mamie Raymonde***

### ***Les Œufs :***

En cocotte aux épinards, Dures façon mimosa, Coques, Mollet

### ***Le Saumon en écailles de légumes, crème acidulé***

### ***Risotto crémeux au parmesan servie dans sa meule***

### ***Les Entrées froide :***

Véritable Niçoise de notre enfance  
Salade de notre potager tomate, Olive, Cébette  
Notre salade signature  
Ceviche de loup aux fruits des bois  
Carpaccio de courgette du pays

### ***Les Plats chauds :***

Gambas poêlés a la provençal  
Panaché de poisson de petite pêche de nos côtes sauce vierge  
Calamars a l'armoricaine de mamie Graille  
Volaille rôtis aux aromates de notre jardin  
Gigot d'agneau de l'arrières pays confit

### ***Les Accompagnements :***

Petits farcis Niçois aux légumes du jardin  
Pommes de terre collé de Brigitte  
Légumes de saison grillé a l'huile d'olive vierge  
Courgette grillée vinaigrette acidulé  
Tomates a la provençales de notre enfance

### ***Les Douceurs sucrés :***

Tartes aux fruits de saison  
Soupe de pêches a la verveine et bergamote  
Fruits frais au naturel  
Palet fondant café, praliné  
Figue rôtis a la sauge, sablé chocolat

### ***Les Boissons :***

Jus de fruits frais : Orange, Ananas, Multi-fruits, Goyave  
Café, Thé, Infusion, Chocolat Chaud