

EDGAR

CARTE DU BRUNCH – SAMEDI & DIMANCHE



BRUNCH : BOISSON CHAUDE, JUS D'ORANGES PRESSÉES, PLAT AU CHOIX DE LA SÉLECTION BRUNCH ET DESSERT 28€

ENTRÉES

HUÎTRES FINES DE CLAIRE MARENNES OLÉRON	LES 6 : 13€	LES 12 : 26€
ENTRÉES DU JOUR	VOIR SERVEUR	
BURRATA, POUTARGUE ET SARRASIN	13€	
RILLETES DE POISSON DU MOMENT ET CONDIMENTS.....	8€	
COUTEAUX À LA PLANCHA, AU BEURRE D'ALGUES ET CROÛTONS AU SUMAC	14€	
PALETTA IBÉRIQUE BASATXERRI ET PIMENTS GUINDILLAS.....	18€	
DUO DE CHORIZO ET SAUCISSON BASQUE DE LOUIS OSPITAL.....	8€	
HOUMOUS DE POIS CHICHES, TRIO DE CAROTTES ET PANAIS RÔTIS À LA HARISSA DOUCE, VINAIGRETTE DE GRENADE.....	9€	

PLATS PRINCIPAUX

HADDOCK POCHÉ AU LAIT DE COCO ET CITRONNELLE.....	19€
FAUX FILET D'AUBRAC AUX GIROLLES, FRITES MAISON ET SUCRINE.....	22€

SÉLECTION BRUNCH

BROUILLADE D'ŒUFS BIO, SAUMON FUMÉ, POMMES DE TERRE SAUTÉES ET PAIN GRILLÉ.....	16€
FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE.....	17€
BURGER DE L'AUBRAC, CHEDDAR, OIGNONS GRILLÉS ET FRITES MAISON.....	17€
MEZZÉ DU JOUR : ASSOCIATION DES 3 ENTRÉES DU JOUR.....	19€

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS.....	10€
ÉCUME TIÈDE CHOCOLAT CARAMÉLIA, BANANE, CRISPY PRALINÉ ET GLACE VANILLE MAISON	10€
TRIFLES LEMONCURD ET MYRTILLES.....	9€
RIZ AU LAIT, COING CONFIT ET GRANOLA	9€
VACHERIN EDGAR : SORBET LITCHI ET MANGUE, GINGEMBRE CONFIT, MERINGUE, CRÈME FOUETTÉE.....	10€
PETIT MOELLEUX YAOURT À LA CLÉMENTINE, GLACE VANILLE-CITRON, POMELOS FRAIS	9€
CAFÉ GOURMAND/THÉ GOURMAND.....	9€/11€

MENU ENFANTS

FISH & CHIPS OU STEAK HACHÉ DU LIMOUSIN, GLACE MAISON ET UNE BOISSON.....	12€
---	-----

L'ÉQUIPE DE L'HÔTEL SE TIENT À VOTRE DISPOSITION POUR VOUS FAIRE VISITER NOS CHAMBRES D'ARTISTES

PRIX NETS - OUVERT 7J/7 – PETIT DÉJEUNER - DÉJEUNER - DINER – FERMÉ LE DIMANCHE SOIR

