

Brunch *Fête des Mères*

dimanche 31 mai

Nos buffets *gourmets*

Le plein d'iode

Huîtres creuses bio n°4 de notre ostréiculteur Henry (56)

Tartare de dorade aux fraises et concombre

Filets de sardines marinées à la bretonne

Saumon frais mariné façon *Gravad Lax*

Bulots & Crevettes roses

L'Œuf bio mimosa printanier
crabe & ciboulette

Les salades de saison

Carré printanier concombre, fromage frais
& saumon mariné

L'Œuf Bénédicte sur Croissant
crème d'asperges & pleurotes

Mini-brochettes de lotte au chorizo, citron & aneth

Poulet rôti de 100 jours au jus corsé

Légumes nouveaux à la sarriette

Écrasé de pommes de terre aux herbes

Les pains & viennoiseries

Les fromages

Les douceurs de notre Chef Pâtissier

Le Croissant signature fraise & criste marine

Corner crêpes de nos pâtissiers

Dacquoise fraisier

Tapioca Coco Fruits rouges

Sablé breton pistache-framboise

Gâteau yaourt myrtilles

Millefeuille chocolat noir & fruits rouges

Fruits frais de saison (melon, pastèque, cerise)

Jus de fruits frais & boissons chaudes

52 euros, sur réservation

à partir de 11h30

02 97 50 46 11 | h0557-fb@sofitel.com