

**Dominique Frérard, Maître Cuisinier de France
vous propose un délicieux brunch composé de :**

LES DÉLICES DU PETIT-DÉJEUNER

ASSORTIMENT D'ENTRÉES

Cappuccino de petits pois à la menthe et au cumin
Saumon mariné Gravlax, crème acidulée au citron et estragon
Carpaccio de maigre aux aromates, aneth et crumble noisette
Crevettes roses, sauce rouille
Melon de pays au jambon Serrano
Aubergine et courgette grillées à la parmesane
Champignons blancs à la grecque
Rosace de charcuteries et condiments
Pâté en croûte

SALADES VARIÉES

Anchoïade de légumes crus et fromage blanc battu aux herbes
Salade de boulgour au concombre, tomate, persil et coriandre en taboulé
Salade de tomates et Burrata à l'huile d'olive, basilic et citron
Rémoulade de céleri rave à l'anchois
Salade de riz camarguais, crevettes cocktail, maïs, cœur de palmier
Salade romaine, tomates cerises, croûtons frits au parmesan, sauce Caesar

PLAT CHAUD ET PLANCHA

Galinette, mitonnée de fenouil à l'oignon, bouillon safrané
Côtes d'agneau aux herbes de Provence
Cœur de rumsteck
Brochette de saumon

Gnocchis et champignons Marseillais
Gratin dauphinois
Tian de légumes confits

FROMAGES

Comté
Crottin de chèvre
Faisselle
Tomme de brebis aux herbes du maquis
Yaourt

DESSERTS

Tarte aux poires en amandine
Œufs au lait et au caramel
Mousse au chocolat noir et croustilles au chocolat
Brochette de fruits frais
Tarte citron
Panna Cotta à la pistache
Fraises du Vaucluse, crème battue aux grains de vanille
Ambassadeur aux fruits frais, jus de fruits rouges
Tiramisu au mascarpone et au café

BRUNCH
SOFITEL MARSEILLE

FÊTE

75€ par personne avec une coupe de Champagne
Gratuit pour les moins de 4 ans,
et 30€ de 4 à 12 ans

DES MÈRES

Tentez de remporter un sac Pigalle de la marque La Réserve offert par Printemps - Terrasse du Port lors de votre venue au brunch.

DIMANCHE

29

MAI 2022 | 12h30 - 14h30

PRINTEMPS
LES TERRASSES DU PORT