



# BRUNCH de Pâques

## Entrées

- Aspic d'œuf bio et saumon fumé maison
- Pressé de lapin, foie gras et estragon
- Cannelloni de Cérilly frais de chèvre aux herbes
- Asperges blanches du Vaucluse, sauce mousseline
- Tataki de thon aux notes d'agrumes
- Légumes de printemps croquants acidulés, panacotta d'asperges verte du Vaucluse
- Salade Waldorf en rouleau de céleri
- Pommes primeurs fondantes à la moutarde de Charroux, ciboulette et magret fumé
- Rillettes maison de cochon noir de la montagne Bourbonnaise
- Pâté de pâques Berrichon
- Belle niçoise dans une tomate farcie

## Plats

- Epaule d'agneau confite aux aromates, cuite à la vapeur d'herbes
- Effeuillé de morue aux oignons confits, tomates et olives
- Printanière de légumes
- Gratin de pommes de terre au st nectaire

## Fromages de notre région

## Desserts

- Petites charlottes aux fruits rouges
- Tartelettes fraises rhubarbe
- Glace vichy fraise
- Pavlova aux fruits rouges et vanille
- Choux crumble praliné citron
- Mille feuilles de fines couches de chocolat, mousse légère
- Œuf à la coque et sa mouillette

59€

à partir de 12h30 le dimanche 17 avril 2022

VICHY CÉLESTINS  
*Spa Hôtel*

