Brunch du Nouvel An

Restaurant Aurore

BUFFET À VOLONTÉ

Un plat chaud servi à table
Boissons chaudes et jus pressés minute

LE BUFFET

La boulangerie

viennoiseries, pain de campagne en couronne tranché en salle, beurre AOP, miel de Touraine, confitures, céréales, granola, cakes sucrés.

. . .

Le terroir

rillons laqués, rillettes de Tours, jambon à l'os braisé au miel, Sainte-Maure-de-Touraine, Selles-sur-Cher, comté 24 mois.

. . .

La mer

saumon gravlax aux agrumes, blinis tièdes, crème crue aux herbes, huîtres en saison, crevettes roses et grises.

. . .

Le frais

salade de lentilles vertes et légumes croquants, salade folle, granola, yaourt fermier, fruits de saison.

. . .

Le sucré

tartelettes aux poires tapées, cheesecake aux agrumes, choux, nougat de Tours, grande pavlova à partager, pain perdu brioché pommes caramélisées au beurre salé.

. . .

Informations sur les allergènes : liste disponible auprès de notre équipe.

LES INSTANTS DU CHEF

jambon à l'os découpé devant vous, œufs brouillés à la truffe blanche.

PLATS CHAUDS

— au choix —

Œuf cocotte

crème de morilles, mouillettes briochées.

. . .

Œufs Bénédicte

rillons de Touraine, hollandaise au Vouvray.

. . .

Croque-Monsieur

jambon truffé, comté 24 mois.

. . .

Galette de légumes racines

œuf parfait, jus de champignons.

En supplément : coupe de Vouvray brut ou de champagne

Informations sur les allergènes : liste disponible auprès de notre équipe.

Bonne Année 2027 !

l'équipe Aurore