

**MENU
BRUNCH
DU NOUVEL AN**

1^{ER} JANVIER

*par le Chef, Matthieu Saunier,
et Dayron Concepcion*

OscO!
BRASSERIE 0 ACCENTS
DE PROVENCE

ASSIETTE DE CHARCUTERIES FINES ET FROMAGES AFFINÉS

VIENNOISERIES VARIÉES

BAIES ET FRUITS FRAIS

HUÎTRES

Mignonette à l'argousier, caviar de mujol

TARTE FINE AU PROSCIUTTO

Cantaloup, ricotta, basilic et pacanes

PISSALADIÈRE AUX CREVETTES ET POMMES VERTES

DUO DE SAUMON KIMCHI ET FUMÉ

Blinis, crème sure à la lime et herbes fraîches

SAUMON BELLEVUE EN ÉCAILLE DE CONCOMBRE

Oeufs mimosa

ŒUF BÉNÉDICTINE AU CANARD CONFIT

Chèvre des neiges et sauce béarnaise

BAR À SALADES

BAR À PAIN

WELLINGTON DE VOLAILLE

Brie, pacanes et duxelles de champignons

TIAN PROVENÇAL

Tapenade et oignons caramélisés

CUISSES DE LAPIN AUX MORILLES

POMMES DE TERRE GRELOTS CONFITES

Fleurs de sel et poivre vert

CABILLAUD RÔTI SUR PEAU

Coquillages en marinière et ail des bois

BOL DE POKÉ VÉGÉTARIEN

FONDUE AU CHOCOLAT


BROCHETTES DE FRUITS

ASSORTIMENT DE VERRINES, PÂTISSERIES ET TARTES

TROPÉZIENNE À LA FLEUR D'ORANGER

**65\$ PAR ADULTE, INCLUANT UN VERRE DE MIMOSA
32,50\$ POUR LES ENFANTS**

Taxes et service non-inclus

 *Partagez des photos de vos plats en utilisant
le mot-clic ou en identifiant @OscORestaurant!*