

**MENU  
BRUNCH  
DU NOUVEL AN**

**1<sup>ER</sup> 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!*