



LE BRUNCH DU MAJESTIC

Les plats que nous décrivons ci-dessous peuvent faire l'objet de modifications, car **LE BRUNCH DU MAJESTIC** est une expérience gastronomique dynamique, à laquelle viennent s'ajouter de nouveaux plats adaptés aux saisons et fondés sur le respect de la qualité et de l'identité de chaque produit.

Selon les dimanches, le brunch se composera en alternance des plats décrits en option numéro 1 ou numéro 2, afin d'offrir une plus grande variété à notre clientèle.

Menu 1

Choix de charcuteries catalanes et ibériques

Vichyssoise

Salade César au poulet fumé

Salade *Xató*, à la morue et à l'anchois

Salade de légumes à la *Bressaola*

Salade de couteau au moelleux de lait de tigre

Salade de burrata sphérifiée au concombre à l'escabèche

Salad bar : tomate, mézclum, roquette, concombre, frisée et olive Kalamata

Le potager : mini-carotte, fleurons, endive rouge, betterave, radis et asperges vertes

Saumon mariné à l'aneth

Le meilleur de la mer : huîtres, crevettes, coques, palourdes, moules et couteaux

Choix de fromages, coing et confitures, fruits secs

Choix de pains artisanaux

Terrine de saumon aux crevettes et aux piments de piquillo

Œufs Bénédicte au saumon fumé et à la sauce béarnaise

Œufs Bénédicte au jambon

Cannellonis au poulet *de Pagès* rôti

Morue à la biscayenne

Bar au sel

Colin aux coques et asperges vertes et *Txakolí*

Fricandeau de veau aux cèpes et *bolets de San Jordi*

Poulet rôti *de pagès* et *botifarre* (boudin catalan)

Brochette de plume de porc ibérique Teriyaki

Riz à la seiche et au poulpe



Pour les plus petits :
Pizza Margherita
Penne Rigatti à la napolitaine
Hamburger de veau
Nuggets au poulet
Bâtonnets de poisson
Pommes frites
Show cooking de ceviche

Tarte Tatin aux pommes, orange, pignon et *guanaja*
Tartes artisanales au chocolat au lait et à la framboise, au chocolat,
à la framboise et aux figues, à la fraise, au citron et *yuzu*
Notre Bounty
Gâteau au praliné de noisette
Financier au chocolat et au grué de cacao, à la fleur d'oranger
Nuages à la fraise, à la violette et au chocolat
Cookies au chocolat et à la cacahuète
Choux de Haba Tonka et praliné vanille et framboise ou chocolat et framboise
Cheesecake exotique et *cheesecake* aux fruits frais
Mousse au chocolat de grand-mère
Muffins à la vanille et au chocolat
Petit verre de thé matcha aux cerises
Salade de fruits

Coupe de Champagne Moët & Chandon de bienvenue
Eaux minérales et rafraîchissements
Café et infusions

Boissons alcoolisées non incluses, service à la carte

Horaire : Les dimanches, de 12 h 30 à 16 h 00.
Prix adultes (À partir de 12 ans) : 59€ par personne
Prix enfants (De 3 à 12 ans) : 29 € par personne
Enfants de moins de 3 ans : gratuit
TVA incluse

*C'est un exemple du menu. Les plats peuvent varier en fonction des saisons et sont à la discrétion de notre Chef.



Menu 2

Choix de charcuteries catalanes et ibériques
Potage au potiron et à la mangue et à l'anguille fumée
Salade de melon *Cantaloup* au jambon et à l'asperge verte
Petite salade de crevettes et homard
Le potager : mini-carotte, fleurons, endive rouge, betterave, radis et asperges vertes
Salad bar : tomate, mézclum, roquette, concombre, frisée et olive Kalamata
Ssam de canard Pékin au praliné de sésame
Langquette de bar au caviar d'huile d'olive
Carpaccio de veau Harry's Bar
Le meilleur de la mer : huîtres, crevettes, coques, étrilles, moules et couteaux
Choix de fromages, coing et confitures, fruits secs
Saumon mariné au soja, à l'orange et à la citronnelle

Flan de ricotta au quinoa rouge organique
Œufs Bénédicte au saumon fumé et à la sauce béarnaise
Œufs Bénédicte au jambon
Cannellonis au poulet *de Pagès* rôti
Morue Club Raneiro
Trinxat au chou, pommes de terre et lard
Maigre au four typique
Matelote de homard et de maigre
Entrecôte de bœuf braisé
Tajine de poulet au sésame et raisins secs
Caille braisée au Chimichurri
Risotto aux champignons et parmesan
Show cooking de sushi et sashimi



Pour les plus petits :

Pizza Margherita
Penne Rigatti à la napolitaine
Hamburger de veau
Nuggets au poulet
Bâtonnets de poisson
Pommes frites

Tarte Tatin aux pommes, orange, pignon et *guanaja*
Tartes artisanales au chocolat au lait et à la framboise, au chocolat, et à la framboise et aux figues,
à la fraise, au citron et *yuzu*
Notre Bounty
Gâteau au praliné de noisette
Financier au chocolat et au grué de *cacao*, à la fleur d'oranger
Nuages à la fraise, à la violette et au chocolat
Cookies au chocolat et cacahuète
Choux de Haba Tonka et praliné vanille et framboise ou chocolat et framboise
Cheesecake exotique aux fruits frais
Mousse au chocolat de grand-mère
Muffins à la vanille et au chocolat
Petit verre de thé matcha aux cerises
Salade de fruits

Coupe de Champagne Moët & Chandon de bienvenue
Eaux minérales et rafraîchissements
Café et infusions

Boissons alcoolisées non incluses, service à la carte

Horaire : Les dimanches, de 12 h 30 à 16 h 00.
Prix adultes (À partir de 12 ans) : 59 € par personne
Prix enfants (De 3 à 12 ans) : 29 € par personne
Enfants de moins de 3 ans : gratuit
TVA incluse

*C'est un exemple du menu. Les plats peuvent varier en fonction des saisons et sont à la discrétion de notre Chef.