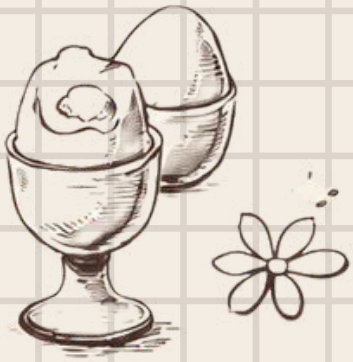
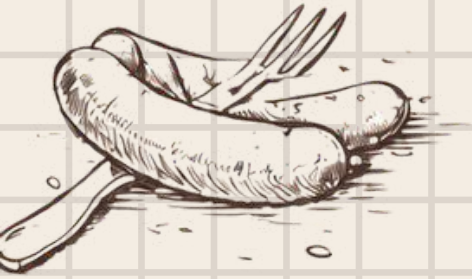
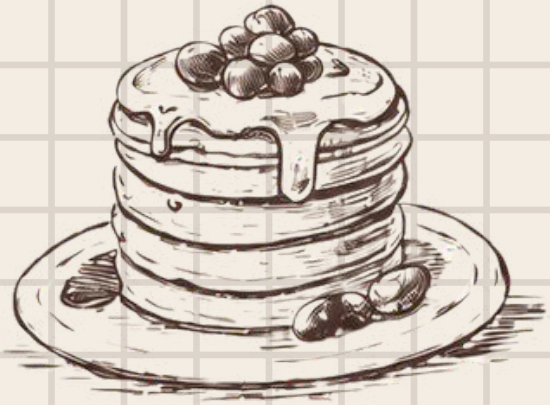





le brunch chez Racine

par le chef Meirsman Logan



le brunch chez Racine

TOUS LES DIMANCHES
DE 11H30 À 14H00
45 € (HORS BOISSONS)
22 € (BRUNCH ENFANT)



LE VELOUTÉ DE BUTTERNUT
éclats de noisette et nuage de chèvre.



L'OEUF 64° RETOUR EN FORÊT
duxelles de champignons et siphon de forestière.



LA RAVIOLE OUVERTE
paleron confit 24h, jus de viande et pickles de moutarde.



LA PANISSE MAISON
aioli à l'ail noir et jeunes pousses.



LE TATAKI D'ESPADON
de Méditerranée, à la flamme et sauce chimichurri.



L'ARANCINI DE CAMARGUE
chorizo, safran et condiment au citron brûlé.



LA CRÈME BRÛLÉE
vanille et éclats de châtaigne.



LA SALADE DE FRUITS
fruits de saison fraîchement taillés et sirop léger.