



Villa Elina

MENU BRUNCH DU DIMANCHE

SUNDAY BRUNCH MENU

11h30 à 14h30

PREMIER SERVICE / FIRST COURSE

CHOIX DE / CHOICE OF

Jambon Iberico

Jambon Iberico(vieilli 36 mois), figues de saison

Iberico ham

36-month aged Iberico ham, seasonal figs

Tartine

Avocat, graines de citrouille, pain pumpernickel

Toast

Avocado, pumpkin seeds on pumpernickel bread

Carpaccio de saumon

Saumon biologique, concombres, radis, citron yuzu,

Sel de vin rouge et huile d'olive

Organic pacific salmon carpaccio,

cucumber, radish with lemon yuzu vinaigrette, red wine salt

Huîtres

Oysters

Douzaine / dozen 38\$

½ douzaine / dozen 19\$

DEUXIÈME SERVICE / SECOND COURSE

CHOIX DE / CHOICE OF

Raviolis farcis à la ricotta et truffe

Beurre infusée de lavande

Raviolis stuffed with ricotta and truffle

Lavender infused butter

Œuf bénédicte

Asperges, jambon Toscan, pain pumpernickel

Eggs Benedict

Asparagus, Tuscan ham on pumpernickel bread

Pappardelles

Champignons morilles, crème

Pappardelle with morel mushrooms and cream sauce

Mezzi paccheri

Tomate pera d'Abruzzo, burrata, basilic

Paccheri with vine ripe tomato sauce and burrata, basil



Villa Elina

MENU BRUNCH DU DIMANCHE SUNDAY BRUNCH MENU

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSE CHOIX DE / CHOICE OF

Omble Chevalier

Poêlé, câpres, citron, huile d'olive, rapinis à l'ail, pleurotes
Pan seared Arctic char filet,
Capers, lemon, olive oil, garlic rapini, oyster mushrooms

Mignonette de veau

Poêlé, citron, huile d'olive, rapinis à l'ail, pleurotes
Veal mignonettes
Pan seared, lemon, olive oil, garlic rapini, oyster mushrooms

Carré d'agneau

Moutarde à l'estragon, panko, rapinis à l'ail, pleurotes
Rack of lamb
Dijon, panko, fine herbs, garlic rapini, oyster mushrooms

Bouts de côtes de bœuf Angus braisés

Porto, rapinis à l'ail, pleurotes
Braised Angus beef short ribs
Porto, garlic rapini, oyster mushrooms

DESSERT

CHOIX DE / CHOICE OF

Choix du Chef

Chef's choice

76,00\$, plus taxes