



LA BAUHINIA

BRUNCH DE LA MER

La mer déroule son fil rouge à La Bauhinia, et c'est désormais l'iconique brunch qui dévoile un nouveau parcours de saveurs : sucrées, salées, et surtout iodées.

Ici, la mer se partage. Chaque dimanche, le Chef Quentin Testart révèle une partie de son univers culinaire, et propose une sélection de plats à partager (ou non), comme un avant-goût de la carte du restaurant La Bauhinia.

Au gré des saisons et des inspirations, deux plats par personne sont à choisir, parmi les huit suggestions du Chef. Laissez-vous tenter par le *Pain perdu au homard, relevé d'un condiment à la sauge, de citron, de bisque et d'herbe*, le *Poulpe grillé, crème de citron et pimentons*, le *Tataki de thon, sauce amazu et ponzu* ou encore par la pêche du jour. Ajoutez à cela une dégustation de caviar, un passage par le banc d'écailler... et c'est au tour de Maxence Barbot d'entrer en scène.

Le Chef Pâtissier du Palace conclut ce rendez-vous dominical avec la finesse qui le caractérise, et offre une délicieuse palette de ses créations signatures. Un rituel dominical qui promet des moments heureux.



INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

Le brunch est servi tous les dimanches au restaurant La Bauhinia, à partir de midi.
Tarifs : 158€ par personne
incluant l'accès aux buffets, et deux plats par personne (option végétarienne possible)
178€ avec une coupe de champagne

labauhinia.slpr@shangri-la.com | www.labauhiniarestaurant.com | 01 53 67 19 91

RÉSERVEZ VOTRE BRUNCH



 [@shangrilaparis](https://www.instagram.com/shangrilaparis)