

/ 5 février 2019

LE NOUVEAU BRUNCH DE GUY MARTIN AU PAVILLON DES IBIS



Vous êtes ici : <u>Accueil(https://kissmychef.com/</u>) > <u>Chaud devant !(https://kissmychef.com/chaud-devant!)</u> > <u>La Belle Vie(https://kissmychef.com/chaud-devant/la-belle-vie)</u> > L'Agenda gourmand(https://kissmychef.com/chaud-devant/la-belle-vie/agenda-gourmand) > <u>Le nouveau brunch de Guy Martin au Pavillon des Ibis</u>

C'est dans la très jolie demeure de style anglo-normand du Vésinet, que le Pavillon des Ibis dévoile son tout nouveau brunch By Guy Martin. Généreux, il comble tous les appétits et se déguste en famille.

Sur l'île des Ibis au Vésinet, trône une majestueuse bâtisse récemment remise au goût du jour par <u>Valérie Darnis</u>
<u>et Jérôme Faillant Dumas(https://kissmychef.com/chaud-devant/info-brulante/noel-pop-up-maxime-frederic)</u>. Cette
imposante demeure classée renaît et redevient un lieu élégant où l'on a plaisir à se retrouver. La carte y est
raffinée et signée par <u>Guy Martin(https://kissmychef.com/chaud-devant/leau-a-la-bouche/le-gratin/25-ans-de-grand-vefour-guy-martin)</u>, chef du Grand Véfour, qui propose désormais un brunch familial et gourmand, servi le dimanche.

Pour commencer

Café, thé, jus d'orange frais

Assortiment de mini viennoiseries, petits pains assortis

Plats

Oeufs brouillés ou oeufs sur le plat ou oeufs « parfaits »

L'Assiette généreuse

Saumon fumé, chantilly wasabi, salade jeunes pousses, vinaigrette calamansi

οι

Cecina, vinaigrette cidre et huile d'amande, salade jeunes pousses et fruits secs

ou

Le plat familial de la semaine, servi avec ses frites fraîches ou purée Maison

Fromage servi en plateau

La sélection du fromager-affineur Bernard Antony

**

Et pour finir

Crêpes et accompagnements Maison ou Salade de fruits frais de saison

Pour les enfants

Jus d'orange frais & chocolat chaud Maison

Assortiment de mini viennoiseries

Les « Tender » Maison au poulet ou au poisson, frites fraîches

Crêpes et accompagnements Maison

Brunch du Pavillon des Ibis

by Guy Martin(http://restaurant.lepavillondesibis.com/)

Ile des Ibis, 78110 Le Vésinet

Adulte: 49 € - Enfant: 29 €

Contenus sponsorisés



Recette de grand-mère: comment faire une crêpe gourmande?

Grands-mères.net

(http://www.grands-meres.net/recette-de-crepesnormande/?

 $utm_source=Outbrain\&utm_medium=Reco\&utm_campaign$



Le Chardenoux, le bistrot du chef Cyril Lignac rouvre enfin ses portes

Numéro Magazine

(https://www.numero.com/fr/food/numero-magazinecyril-lignac-restaurant-chardenoux-paris11-metro-

GMhArroinnes LDasketoje - jõkrij Biër (GA-Gd-ikki ob Grigits rithet mue) charonne?



20 erreurs de films que vous n'avez jamais remarquées

Automoto, magazine auto et moto

(https://actualites-decalees.auto-moto.com/20-erreurs-

gacher-vos-films-preferes-201958.html?

 $utm_medium=Discovery \& utm_source=Outbrain \& utm_campaign=Erreur_Films_30-1000 + 100000 + 10000 + 10000 + 10000 + 10000 + 10000 + 10000 + 100000 + 100000 +$

01-19&obOrigUrl=true)

aign=Numero_Desktop&obOrigUrl=true)



Ces stars françaises sont tombées dans l'oubli

Marie France

(https://www.mariefrance.fr/mode/backstagemode/people/30-actrices-et-acteurs-qui-ont-disparusdes-ecrans-422801.html?

utm_medium=Discovery&utm_source=Outbrain&utm_campaigincAcyable/?utm_source=ob-

Disparus-Ecran_31-01-19&obOrigUrl=true)



[Galerie] En creusant dans son jardin il trouve une trappe et décide de l'ouvrir. Regardez à l'intérieur

TrendsCatchers

(http://trendscatchers.io/index.php/2019/01/02/encreusant-dans-son-jardin-il-a-fait-une-decouverte-

000bca5be80a2b4fb9233002c9380ff9f0&obOrigUrl=true)



Le prix des greffes de cheveux en Turquie n'a jamais été aussi bas

Hair Transplants | Sponsored Listing

(http://sertracking.com?

token=94822dab39a29271f36f892477e9de59&utm_source=outbrain&utm_medium=dis

Т

C'est dans la très jolie demeure de style anglo-normand du Vésinet, que le Pavillon des Ibis dévoile son tout nouveau...