



LE BRUNCH D'EPONA

Cap sur la Nouvelle-Zélande

Terre de contrastes et de grands espaces, la Nouvelle-Zélande dévoile une cuisine généreuse, entre traditions maories et britanniques.

Côté salé

- **Ika Mata** : Spécialité du Pacifique Sud, salade de poisson blanc cru en dés, mariné au citron vert et au lait de coco, accompagnée de concombre, tomates, oignons, piment et coriandre.
- **Meat Pie** : Tourte individuelle emblématique de la cuisine néo-zélandaise, garnie de bœuf haché et de fromage.
- **Cheese Roll** : Spécialité populaire de l'île du Sud, pain de mie roulé autour d'une généreuse garniture au cheddar, puis délicatement toasté.
- **Fish and Chips** : Classique inspiré de la tradition britannique, composé de cabillaud frit accompagné de frites croustillantes.
- **Kumara** : Patate douce cuite dans les cendres, révélant une chair fondante et légèrement fumée.
- **Agneau façon Hāngī** : Épaule d'agneau confite, grillée au Big Green Egg puis fumée, inspirée de la cuisson traditionnelle maorie au Hāngī.

Côté sucré

- **Pavlova** : Dessert emblématique de Nouvelle-Zélande, meringue légère et crouillante à l'extérieur, fondante à cœur, garnie de crème et de fruits frais.
- **Tarte kiwi** : Tarte délicate mettant à l'honneur le kiwi, fruit emblématique de la Nouvelle-Zélande, sur une base généreuse et fondante.
- **Biscuit maïs soufflé et chocolat** : Biscuit gourmand associant le croquant du maïs soufflé à l'intensité du chocolat.

Une invitation à (re)découvrir, le temps d'un dimanche,
toute l'authenticité et la richesse de la cuisine néo-zélandaise.

Prochaines dates :

