

Brunch de Noël

Sélections froides

Sélection de la Mer

Les incontournables huîtres n°3
Crevettes roses délicates
Langoustines fraîches
Homard et sa mayonnaise maison
Truite entière pochée au court-bouillon
Salade de crevettes aux légumes croquants
Blinis garnis de chair de crabe et œufs de lompe
Gravlax maison et saumon fumé, perles d'œufs de truite

Sélection du Terroir

Brouillade d'œufs au bacon
Wraps au jambon Serrano et tomates séchées
Velouté de butternut et sa bruschetta chèvre-miel
Mini croque-monsieur à la truffe
Assortiment de charcuteries et fromages affinés

Délices chaud

Sélections de la Mer

Filet de turbot, sauce au champagne et légumes de saison
Coquilles Saint-Jacques gratinées, onctueuses et dorées

Sélections du Terroir

Suprême de pintade, délicate sauce aux morilles
Émincé de filet de bœuf aux fines herbes
Cannellonis gratinés à la truffe

Accompagnements Gourmets

Gratin dauphinois fondant
Pommes de terre grenailles, subtilement relevées
aux gésiers de canard confits

Dessert

Assortiment du Chef Pâtissier Alexandre Mornet

95€ par personne

Tarif enfant 32€ (de 8 à 12 ans)

Table de 4 personnes minimum (hors résidents hôtel)

Brunch de 12h00 à 14h00

