

1 Janvier 2027

Brunch Nouvel An New Year's Brunch

BUFFET DES ENTRÉES

Tartare de poisson du marché, vinaigrette vanille et citron vert
Salade de homard, avocat et sauce agrumes basilic
Salade de fenouil, clémentine et réduction d'orange
Charcuterie et fromages de notre sélection
Focaccia parfume au romarin
Carpaccio de gambero rosso, condiment estragon, gel au citron
Langoustine
Salade vert croquant
Tartare de bœuf, pesto d'herbes et parmesan
Huitres
Crevettes et sauce cocktail
Saumon fumé
Betteraves fumé, condiment yaourt

PLAT CHAUD AU CHOIX

Filet de bar rôti, purée d'artichauts, beurre blanc,
purée de pomme de terre, légumes de saison

Faux filet de bœuf, sauce au poivre,
pomme des terres sautée au romarin et légumes de saison

Risotto, oignons fondant, jus réduit au porto rouge

BUFFET DES DESSERTS

Buffet des desserts
Tarte tropézienne
Buche tatin, vanille et spéculos
Buche noisette, caramel, gianduja
Tarte citron meringuée
Cake chocolat, caramel à la fève de tonka
Paris Brest Praliné
Millefeuille XXL
Saint Honoré
Brioche a la fleur d'oranger



Adultes (per personne, hors boissons) – € 160 / Enfants de 3 à 11 ans – € 80
Adults (per person, excluding drinks) – € 160 / Children 3 to 11 years old – € 80