

# BRUNCH DE NOËL

Mardi 25 décembre 2018

Champagne à discrétion  
Boissons chaudes de votre choix / Jus de fruits frais

## DOUCEURS MATINALES

Sélection de viennoiseries / Sélection de jus de fruits et fruits frais

## INCONTOURNABLES ET GOURMANDS

Tendres feuilles de romaine façon Caesar / Mêlée haricots verts, noix, canard fumé /  
Mesclun vinaigrette truffée / Médallions de homard, en salade / Saumon fumé, bagel et  
blinis / Carpaccio de bœuf Angus, condiments / Velouté de potimarron, châtaigne

## LE BANC DE L'ÉCAILLER

Crevettes roses bouquets / Huitres creuses Joël Dupuch / Bulots / Langoustines /  
Pincés de tourteaux

## PAR NOTRE MAÎTRE SUSHI

Sélection de sushis et sashimis / Soupe Miso / Gambas croustillantes /  
Rouleaux de printemps à la coriandre

## TRANCHÉS

Sélection de charcuteries / Condiments

## COIN DOUCEURS D'ORIENT

Assortiment de mezzés chauds et froids

## VERRINES ET AUTRES PETITES CHOSES

Crèmeux mascarpone, girolles acidulées, truffe / Royale de foie gras, porto, truffe /  
Tartare de saumon, mousse brocolis & wasabi / Quinoa passion, gambas rôtie aux épices

## LA SÉLECTION DE METS CHAUDS RÉALISÉS DEVANT VOUS

Mini cheeseburger cheddar / Fricassée de volaille de Bresse aux châtaignes de Corrèze /  
Veau en brioche, sauce périgourdine / Vol-au-vent de crustacés / Filet de bar poché  
au Champagne / Fines quenelles de sandre, bisque de homard mousseuse / Pommes rôties  
à l'ail / Pomme purée bien beurrée / Risotto crémeux aux truffes / Fricassée de racines  
d'hiver / Œufs cocottes truffés

## LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Belle sélection de pain, beurre Bordier

## COIN DES DOUCEURS DE NOËL

Buffet tout chocolat / Mont-Blanc / Fruits frais tranchés / Chariot de crêpes / Bûchettes /  
Panna cotta fruits exotiques / Tartelette citron / Cakes / Macarons

180€ par personne / 95€ pour les enfants de moins de 12 ans