

BRUNCH DU NOUVEL AN

Mardi 1^{er} janvier 2019

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 d'endives et chicon, fourme d'Ambert, truffe / Mesclun vinaigrette truffée / Médallions de homard, en salade / Saumon fumé, bagel et blinis / Carpaccio de bar à l'huile vanillée / Velouté de cèpes, chantilly noisette

LE BANC DE L'ÉCAILLER

Crevettes bouquets / Huîtres 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

Royale de foie gras, porto, truffe / Mousse légère de céleri, tartare de saumon aux agrumes / Cannelloni de tourteaux et légumes croquants / Salade de lentilles, mousse légère truffée

LA SÉLECTION DE METS CHAUDS RÉALISÉS DEVANT VOUS

Mini cheeseburger cheddar / Caille fermière farcie de foie gras / Filet de biche sauce grand veneur / Vol-au-vent de volaille truffé / Filet de sole farcie aux herbes / Belles gambas rôties / Pommes rôties à l'ail / Risotto crémeux aux truffes / Purée de céleri / Petites pommes au four / 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 / Fruits frais tranchés / Chariot de crêpes / Panna cotta fruits exotiques / Tartelette citron / Cakes / Macarons

210€ par personne / 105€ pour les enfants de moins de 12 ans