



Brunch du Jour de Noël | Christmas Day Brunch 11h30 – 13h30

Pour commencer | To start

Jus de fruits frais et cafés | Fresh fruit juice and coffee

Viennoiseries, brioches faites maison, pains accompagnés de confitures d'ici
Pastries, house made Brioche, bread selection with locally made jams

Fruits de saison, fromage blanc, céréales | Seasonal fruits, fresh white cheese, cereals

Festivités | Celebrations

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes | Citrus fruit flavoured scallop carpaccio

Langoustines et huîtres avec leurs condiments | Dublin Bay Prawns, Oysters, condiments

Salade de crevettes | Shrimp salad

Thon mariné et snacké | Marinated snacked tuna

Terrine de Foie gras, Pâté en croute de Noël | Foie gras terrine, Christmas Pâté en Croute

Saumon Bellevue et gravlax | Bellevue salmon, gravlax

Jambon ibérique | Iberian Ham

Verrine de potimarron et crumble noisette | Pumpkin hazelnut crumble Verrine

...

Wellington de bœuf aux truffes | Truffled beef Wellington

Magret de canard, sauce aux épices | Duck breast, spiced

Cabillaud, crème acidulée au caviar | Cod, acidulated caviar cream

Pommes dauphines | Dauphine potatoes

Marrons et légumes d'hiver | Chestnuts and winter vegetables

Brownie de patates douces | Sweet potato brownie

Mais encore | Still more

Plateau de fromage affiné | Selection of refined cheeses

Bûche de Noël, pain d'épices | Christmas log, gingerbread

Chocolats et pâtes de fruits | Choice of chocolates & fruit jelly

Les 13 desserts de Provence | The 13 Provence desserts

Panier de fruits | Fresh fruit basket

65€ par pers



Le tableau des allergènes est disponible sur demande | Prix nets en euros, taxes et service compris Origine des viandes : France