



Brunch du Nouvel An | New Year's Brunch

11h30 à 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 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 raffiné | 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

Panière 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