

Brunch de Noël

2018

BRUNCH DU 25 DECEMBRE 2018

À PARTIR DE 11H30

Viennoiseries, pains, crêpes, pancakes
Assortiment de confitures
Œuf brouillé, coque
Bacon, saucisses de volaille
Ardoise de charcuterie et fromages
Carpaccio de bœuf
Chinoiserie

Salade de palmiste et chou chou au vinaigre de canne
Salade de poisson fumé et crevettes au combava
Salade de pâtes exotique au magret fumé
Pommes de terre gratinées au caloupilé
Tataki de thon mariné au soja
Oeuf mimosa

Carry langouste
Brochette de légine et camarons
Dos de saumon aux zestes d'agrumes
Civet d'oie
Bavette de boeuf à l'échalotte
Gigot d'agneau rôti
Pizzas

Gratin de citrouille
Risotto au parmesan et pignons de pin
Pommes de terre sautées
Riz / Grains / rougails
Haricots verts au massalé

Bûche de Noël
Choux mangue passion
Tartelette caramel praliné
Entremet au chocolat
Ile flottante au pop-corn
La pomme façon tartelette
Tartare de fruits frais
Fruits frais de saison

Tarif client extérieur sur réservation:

69€ /adulte avec une coupe de Champagne ou cocktail de jus de fruit frais et accès à la piscine
30€/enfant avec un cocktail de jus de fruit et accès à la piscine

Tarif résident sur réservation:

55€/ adulte avec une coupe de Champagne ou cocktail de jus de fruit frais
20€/enfant avec un cocktail de jus de fruit

iloha
SEAVIEW HOTEL

Nous tenons à votre disposition, à l'accueil du restaurant, une carte précisant la présence d'allergènes dans nos plats.