

# Brunch de la Nouvelle Année 2019

BRUNCH DU 1<sup>ER</sup> JANVIER 2019

À PARTIR DE 11H30

## **Bar à Champagne: Champagne et ses crèmes, à discrétion**

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

Foie gras en terrine, compotée d'ananas à la vanille  
Salade de palmiste et chou chou au vinaigre de canne  
Salade de poisson fumé et crevettes au combava  
Salade de zourites persillés  
Plateau d'huîtres

Carry langouste  
Brochette de légine et jambon Bellota  
Saumon Koulibiak, sauce passion  
Côte de boeuf grillée, sauce chimichurri  
Magret de canard à la plancha, sauce au miel  
Poulet rôti, sauce au foie gras  
Pizzas

Gratin de patate douce au gingembre  
Pommes de terre grenaille  
Risotto au parmesan et à la courgette  
Riz / Grains / Rougails / Ratatouille

## **Stand de glaces & sorbets**

Coulis au chocolat, caramel, fruits rouges, M&M's, crumble, copeaux/pépites de chocolat, amandes grillées, cacahuètes caramélisées, chantilly, fruits frais, vermicelles, Twix, Bounty, Calicoco, Mars, fraises Tagada, cornet de glace, noix de coco râpée.

Tartelette coco passion  
Entremet au chocolat  
Mille-feuille  
La pomme  
Tartare de fruits frais  
Fruits frais de saison  
Choux pralinés  
Ile flottante au pop-corn

## **Tarif client extérieur sur réservation:**

89€/adulte incluant accès à la piscine  
40€/enfant avec un cocktail de jus de fruits frais et accès à la piscine

## **Tarif résident sur réservation:**

75€/adulte  
30€/enfant avec un cocktail de jus de fruits frais

*iloha*  
SEAVIEW HOTEL