

Brunch de Noël

Brunch du 25 décembre 2020, à partir de 11h30

Bar à Champagne

Champagnes et ses crèmes, à discrétion

Viennoiseries, pains, crêpes, pancakes

Assortiment de confitures

Œuf brouillé, coque

Bacon, saucisses de volaille

Ardoise de charcuterie et fromages

Carpaccio de bœuf

Assiette de créolités

Foie gras en terrine, compotée de tomates à la vanille

Salade de palmiste et chou chou au vinaigre de canne

Salade de poisson fumé et crevettes au combava

Cocktail d'ananas Victoria et crevettes

Pommes de terre gratinées au caloupilé

Tataki de thon mariné au soja

Œuf mimosa et caviar Perlita d'Aquitaine

Œuf mimosa à la truffe

Plateau d'huîtres

Carry langouste

Brochette de légine et camarons

Dos de saumon aux zestes d'agrumes

Civet d'oie

Côte de boeuf grillée, sauce chimichurri

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

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

Bûche de Noël

Choux mangue passion

Tartelette caramel praliné

Entremet au chocolat

Ile flottante à la citronnelle

Mini coco, compotée d'ananas Victoria

Tartare de fruits frais

Fruits frais de saison

Tarif : 95€/adulte et 60€/enfant, sur réservation uniquement.

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