

Brunch de la Nouvelle Année 2021

BRUNCH DU 1ER JANVIER 2021
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 boeuf

Assiette de créolités

Œuf mimosa et caviar Perlita d'Aquitaine

Œuf mimosa à la truffe

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

Rocher gianduja

Tartare de fruits frais

Fruits frais de saison

Choux dakatine

Ile flottante au pop-corn

Tarif : 95€ /adulte et 60€/enfant
Sur réservation uniquement