Brunch de Noël

Mercredi 25 décembre 2024, à partir de 11h30

Bar à Champagne : champagne 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
Achard de papaye verte au satay et citronnelle
Tomates, burrata, pêches, galabé et vinaigre de Xérès
Salade de zourite grillé et achard de légumes
Cocktail d'ananas Victoria et crevettes
Tataki de thon mariné au soja
Œuf mimosa et caviar Perlita d'Aquitaine
Œuf mimosa à la truffe
Salade de pomme de terre, anguille fumée et foie gras

Carry langouste
Brochette de légine et camarons
Dos de saumon, beurre blanc au champagne
Civet d'oie
Côte de bœuf grillée, sauce chimichurri
Magret de canard au sirop galabé
Pizzas

Gratin de citrouille
Risotto au parmesan et pignons de pin
Pommes de terre sautées /Riz / Grains / Rougails
Haricots verts au massalé
Croquette de patate douce bio au foie gras

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

Entremet coco citron vert
Baba au rhum vanille
Tartelette orange piment
Sphère choco noisette
Bûche de Noël
Ile flottante à la vanille
Tartare de fruits frais
Fruits frais de saison

Tarif : 95€ /adulte et 65€/enfant,
sur réservation uniquement

iloha
SEAVIEW HOTEL ☆☆☆

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