

Brunch de Noël

Lundi 25 décembre 2023, 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 boeuf
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 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
Plateau d'huîtres

Carry langouste
Brochette de légine et camarons
Dos de saumon, beurre blanc au champagne
Civet d'oie
Côte de boeuf 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

Bûche de Noël letchi
Choux mangue passion
Croustillant cacahuète praliné
Tartelette au chocolat
Ile flottante à la vanille
Sphère coco ananas Victoria
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.*