

Brunch de la nouvelle année 2025

Brunch du 1er janvier 2025, 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 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 Achard de papaye verte au satay et citronnelle Tomates, burrata, pêches, galabé et vinaigre de Xérès Tataki de thon et lentilles à la moutarde à l'ancienne Zourite persillé et aubergine rôtie Salade de pomme de terre, anguille fumée et foie gras

> Tataki de bœuf, cacahuètes coriandre Carry langouste Légine façon poisson gingembre Saumon et viennoise aux herbes Cochon de lait rôti, laqué Magret de canard à la plancha au miel et soja Poulet rôti, sauce au foie gras Pizzas

Gratin de citrouille Croquette de patate douce bio au foie gras Pommes de terre sautées en persillade 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

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

