

BRUNCH DE LA NOUVELLE ANNÉE 2024

BRUNCH DU LUNDI 1ER JANVIER 2024

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

Tataki de thon et lentille à la moutarde à l'ancienne

Zourites persillés et aubergine rôtie

Plateau d'huîtres

Tataki de boeuf, cacahuète 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 mangue passion

Tartelette chocolat

Baba au rhum ananas vanille

Croustillant gianduja cacahuète

Tartare de fruits frais

Fruits frais de saison

Choux bananes caramélisées Dulcey

Ile flottante coco

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.