

Brunch de la Saint-Valentin

Dimanche 15 février 2026, à partir de 11h30

Bar à Champagne

Champagnes 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, confiture de saison

Salade César au poulet croustillant

Zourite persillé et aubergine rôtie

Cocktail d'ananas Victoria et crevettes

Tataki de bœuf cacahuète coco coriandre

Tataki de thon mariné au soja

Œuf mimosa et caviar Perlita d'Aquitaine

Tomates, burrata, pêches, galabé et vinaigre de Xérès

Saumon Label Rouge en gravelax, basilic et crème citron

Carry langouste

Brochette de légine et camarons

Dos de saumon aux zestes d'agrumes

Magret de canard au sirop de galabé

Côte de bœuf grillée, sauce chimichurri

Poulet rôti, sauce au foie gras

Pizzas

Gratin de citrouille

Beignet songes et crevettes

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

Tartare de fruits frais

Choux vanille caramel

Macarons pistache fruits rouges

Truffes chocolat

Pavlova aux fruits

Baba au rhum ananas

Tartelette Bourbon Pointu

Fruits frais de saison

Tarifs : 105€/adulte et 65€/enfant, sur réservation uniquement.

iloha

SEAVIEW HOTEL ✨

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant.