



Brunch de la nouvelle année 2026

Brunch du 1er janvier 2026, 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
Acharde de papaye verte au satay et citronnelle
Tomates, burrata, pêches, galabé et vinaigre de Xérès Tataki de
thon et lentille à la moutarde à l'ancienne
Zourites persillés et aubergine rôtie
Salade de pomme de terre, saumon gravlax et foie gras

Tataki de bœuf, cacahuète coriandre
Cari langouste
Légère 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
Daube de bringelles
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
Assortiments de macarons
Tartelette café Bourbon Pointu - noisette
Entremets coco litchi agrumes péti
Choux ananas basilic
Truffe chocolat
Cannelé patate douce rhum
Tartare de fruits frais
Fruits frais de saison

Tarif : 105€ /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.