

Brunch de **NOËL**

49€*/PERS.

PETIT-DÉJEUNER

Corbeille du boulanger
Céréales, confitures et miel
Œufs brouillés
Jambon speck grillé, champignons aux herbes

BUFFETS FROIDS

Croque-monsieur à la moutarde de Meaux
Œuf Mimosa à la truffe
Carpaccio de bœuf et vieux parmesan
Salade de crevettes au citron vert
Salade de chèvre frais mariné à l'huile d'olive, figues et jambon sec affiné

ARDOISES

Charcuteries franco-italiennes
Mozzarella, pain foccacia et huile d'olive de Crète

FRAÎCHEURS DE LA MER

Huîtres de nos côtes et billes de citron
Crevette Rose Bio en bouquet
Saumon fumé tranché aneth et citron vert

LA PIÈCE DE VIANDE À LA DÉCOUPE

Rôti de bœuf tranché finement devant vous,
grenailles à la sauge fraîche et beurre « Isidore »

PLATEAU DE FROMAGES

Assortiment de fromages régionaux

GOURMANDISES

Farandole de douceurs | Mini pancakes et mini crêpes | Mini tartelettes fruitées
Chouquettes sucrées | Panettone façon pain perdu
Mini beignets aux pommes | Tiramisu | Salade de fruits frais

BOISSONS

Jus d'orange ou de pomme | Jus détox
Café, thés, chocolat chaud ou infusions

* Prix nets en euros par personne, service inclus et TVA incluse.
Une liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes.