

Brunch des fêtes

Jeudi 25 décembre 2025

Jeudi 1er janvier 2026

95€ TTC par adulte - 49€ TTC par enfant

Sélection iodée et raffinée

huîtres fines de claire - saumon fumé tranché minute
langoustines et grosses crevettes roses
bulots parfumés aux herbes - ceviche de bar, grenade et citron vert

Les saveurs chaudes

oeufs brouillés moelleux - escargots en persillade, croûtons dorés
velouté de potimarron onctueux, éclats de châtaignes
tempura de légumes au sésame, sauce légère et parfumée

Les inspirations froides

assortiment de sushis et makis - pâté en croûte, pickles de légumes racines
jambon Serrano affiné et coppa artisanale
foie gras, pain brioché tiède et chutney d'hiver
salade de magret fumé, endives, noix et pommes
wraps de volaille au miel et légumes aux herbes fraîches
tourte de volaille aux champignons, châtaignes et noisettes grillées
sélection de crudités, condiments et vinaigrettes maison

Les plats signatures

Saint-Jacques rôties, endives fondantes au jus, touche de truffe noire
suprême de volaille d'exception, sauce Albuféra, gâteau de légumes racines aux parfums d'hiver

Les fromages affinés

Brie aux fruits secs - Laguiole - Chèvre au miel et thym - Roquefort - Livarot - Assortiment de pains spéciaux

Les douceurs gourmandes

pain d'épices aux arômes de miel - salade de fruits exotiques et zestes de citron vert
cheesecake au confit de pamplemousse - panna cotta au caramel beurre salé
mousse au chocolat, éclats de noisettes caramélisées - bûche de Noël traditionnelle
truffes au chocolat - fruits secs à croquer

Boissons incluses

Une coupe de Champagne Henriot Cuvée Brut Souverain

Eaux minérales

Sélection de boissons chaudes

Jus de fruits frais