

01.01.23

BRUNCH

Servi avec une coupe de Champagne

BUFFET PETIT DÉJEUNER

Boissons chaudes : thé, café, chocolat chaud & jus de fruits

Œuf brouillés, œufs à la coque	Viennoiseries, pancakes, pains, cakes...
Saucisses, bacon & Pâté en croute	Confitures, pâte à tartiner, miel, beurre
Saumon mariné à l'aneth	Fromage blanc, yaourts

BANC D'ÉCAILLER

Huitres d'Isigny N°3, crevettes,
Saumon fumé & bulots.
Aïoli, mayonnaise à l'estragon & vinaigre d'échalotes

CHAUD

Koulibiac de saumon Bœmlo	Gratin de cardon
Quasi de veau aux épices Cajun	Potimarron rôti au romarin du jardin
Paleron de boeuf aux éclats de foie gras	Gratin dauphinois au Beaufort

FROID

Plateau de fromages, chutney de poire & fruits secs
Plateau de charcuteries & pickles maison
Terrine de canard et foie gras à l'orange
Truite gravlax de la maison Murgat

BAR À SALADES

Epeautre, butternut et olives
Frisée fine et herbes fraîches
Poireaux vinaigrette, échalote
et haddock fumée

SUCRÉ

Salade d'agrumes à la badiane
Assortiment de fruits de saison
Assortiment de tartelettes (myrtille, pomme alsacienne, citron)
Poires pochées au vin chaud
Royale chocolat à la truffe

59 €