

Une touche de fête et de gourmandise !

Vivez une version enchantée de notre brunch emblématique. Savourez une expérience pétillante et féerique, avec champagne à volonté, dans une ambiance magique qui illuminera vos célébrations de fin d'année.

Brunch spécialement créé pour les dimanches 22 et 29 décembre durant les fêtes et du 1^{er} jour du Nouvel An.

« Les Brunchs des fêtes »

La boulangerie

viennoiseries, brioche, cake, tarte, pains spéciaux
laitages, crème et salade fruits, jus de fruits et jus détox

Les hors d'œuvres variés

œufs mimosas, salade Caesar, crudités
pissaladière, quiche et tarte aux champignons
club sandwich, brioche fourrée, gougères au fromage
friand au fromage...

Les charcuteries

Foie gras de canard Maison, rilette,
les planches de charcuterie, le pâté croûte
et pâté de l'ami julien, divers condiments et salade

Les produits de la mer

saumon, huitres, oursins, coquillages
buisson de crevettes et langoustines
gravlax et crudo de poisson

Les Plats au choix

Filet de bœuf Rossini aux truffes noires
ou
Filet de loup sauce champagne aux truffes noires
Cocotte de légumes d'hiver et purée de pommes de terre

Le plateau de fromage

Sélection du « grand sud »

Le grand chariot des desserts

Saint honoré, tarte tatin, éclairs, riz au lait à la vanille
œuf à la neige, fontaine au chocolat, verrines, sablés
fruits, mignardises etc.

145€ / pers. Eau, champagne, jus de fruits et boissons chaudes
110€ hors champagne