

Brunch Du 1er janvier

1er janvier 2025

January 1st, 2025



BUFFET FROID

Saumon Fumée et Œufs de Lump
Foie Gras
Huître, Langoustine, Crevettes
Pâté en Croûte de Volaille et Foie Gras
Charcuterie Italienne, Brie à la Truffe

COLD BUFFET

*Smoked Salmon and Lumpfish Roe
Foie Gras
Oysters, Langoustines, Shrimp
Poultry Pâté en Croûte with Foie Gras
Italian Charcuterie, Truffle Brie*



BUFFET CHAUD

Velouté de Butternut et Châtaigne
Bœuf Wellington, Pomme Purée
Risotto de Légumes Anciens, Champignons des Bois
Bar de Ligne, Bouillon de Poisson, Choux-Fleurs
Ballottine de Volaille au Beurre Truffé, Pommes de Terre Grenaille



HOT BUFFET

*Butternut Squash and Chestnut Velouté
Beef Wellington, Mashed Potatoes
Ancient Vegetable Risotto with Wild Mushrooms
Line-caught Sea Bass, Fish Broth, Cauliflower
Truffled Butter Chicken Ballotine, Baby Potatoes*



BUFFET DES DESSERTS

Bûche de Noël (Vanille, Caramel, Amande), Pannetone, Pain d'Épices
Nougat Calisson d'Aix en Provence, Tropézienne Vanille
Torche aux Marrons, Omelette Norvégienne, Plateau de Fruits

DESSERT BUFFET

*Yule Log (Vanilla, Caramel, Almond), Panettone, Gingerbread
Nougat Calisson from Aix-en-Provence, Vanilla Tropezienne
Chestnut Mont Blanc, Baked Alaska, Fresh Fruit Platter*



150€ par personne

incluant une coupe de champagne

150€ per person

including a glass of champagne