

Brunch du 1er Janvier

1 Janvier 2025
January 1st, 2025



BUFFET FROID

Saumon Fumée et Œufs de Lumpe
Foie Gras
Huître, Langoustine, Crevettes
Pâté en Croûte de Volaille,
Charcuterie Italienne, Brie Truffée

COLD BUFFET

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



BUFFET CHAUD

Velouté de Butternut et Châtaigne
Boeuf Wellington, Pomme Purée
Risotto de Légumes Ancien, Champignons des Bois
Bar de Ligne, Bouillons de Poissons, Chou Fleurs
Ballottine de Volaille au Beurre Truffée, Pommes de Terre Grenaille



HOT BUFFET

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



BUFFET DES DESSERTS

Buche de Noël (Vanille, Caramel, Amande), Panneton, Pain d'Épice,
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

