



# Brunch du 1<sup>er</sup> Janvier

1 Janvier 2025  
January 1st, 2025



## **BUFFET FROID**

Saumon Fumé et Œufs de Lump  
Foie Gras  
Hûîtres, Langoustines, 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 Châtaignes  
Boeuf Wellington, Purée de Pommes de Terre  
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  
Heirloom Vegetable Risotto, Wild Mushrooms  
Line-caught Sea Bass, Fish Broth, Cauliflower  
Truffle Butter Poultry Ballotine, Baby Potatoes*



## **BUFFET DES DESSERTS**

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

## *DESSERT BUFFET*

*Yule Log (Vanilla, Caramel, Almond), Panettone, Gingerbread  
Nougat, Aix-en-Provence Calisson, Vanilla Tropicane  
Chestnut Torche, Baked Alaska, Fruit Platter*

