

Brunch de Noël

25 DÉCEMBRE À PARTIR DE 12H

70 € hors boissons • Enfants entre 3 - 12 ans : 35 €

Coupe de bulles offerte

Assortiment de feuilletés • Verrines • Macarons • Miroirs de salaisons de Noël (salamis, jambons crus et fumés, gibier...) • Foie gras de canard • Pâtés • Mousses et terrines maison • Boudins aromatisés • Saumon Gravlax • Poissons fumés • Tartares • Barque de l'écailler (homards, huîtres, bulots, gambas, langoustines...)



Grand buffet de salades d'hiver • Carpaccios de viandes, gibiers et poissons • Salad bar complet



Civet de gibier, plats en sauce, légumes de saison

Live cooking : Saint-Jacques • Dinde farcie



Sélection de fromages affinés • Chutney • Fruits secs et frais...
Farandole de mini desserts • Verrines • Bûchettes de Noël • Glaces • Fontaine à chocolat • Brochettes de fruits...

PRÉSENCE DU PÈRE NOËL • PIANISTE LIVE