Brunch
NOUVEL AN

Vendredi 1er janvier 2027

LE BANC DE L'ÉCAILLEUR

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N° 3 · BULOTS, CREVETTES ROSES, LANGOUSTINES ET PINCES DE TOURTEAU

Mayonnaise, sauce cocktail, aïoli et vinaigre à l'échalote

LE BUFFET

SAUMON FUMÉ ET CRÈME CRUE · FOIE GRAS ET CHUTNEY DE COING · SÉLECTION DE CHARCUTERIES · ŒUFS MIMOSA À LA TRUFFE · SALADE DE CHOU ROUGE, POMME GRANNY SMITH ET CRANBERRIES, VINAIGRETTE AU CIDRE · SALADE D'ÉPEAUTRE, CAROTTES RÔTIES ET AMANDES TORRÉFIÉES, VINAIGRETTE À L'ORANGE · VELOUTÉ DE COURGE, CRÈME DE CHÂTAIGNE

LES PLATS CHAUDS

BAR EN CROÛTE D'HERBES, SAUCE MALTAISE · CARRÉ DE VEAU RÔTI, SAUCE AUX CHAMPIGNONS

Les garnitures : pommes de terre boulangères aux oignons caramélisés · garniture primeurs, éclats de noisette

Brunch

NOUVEL AN

Vendredi 1er janvier 2027

LES CLASSIQUES DU BRUNCH

ŒUFS BÉNÉDICTE AU SAUMON OU AU BACON · AVOCADO TOAST · BACON ET SAUCISSE

LES FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES D'ÎLE-DE-FRANCE

Salade et condiments de fruits secs

LE BUFFET SUCRÉ

TARTE MANGUE – CITRON VERT · ENTREMETS POIRE ET VANILLE · ENTREMETS À LA NOISETTE · BÛCHETTE FAÇON OPÉRA · MOUSSE AU CHOCOLAT · POP-CORN · SALADE DE FRUITS

125 € par personne, incluant une coupe de Champagne Perrier-Jouët