Brunch de noël

BRUNCH DE NOEL
DIMANCHE 13 DECEMBRE 2026
95 € par personne — notre offre habituelle de petit-déjeuner, complétée par les créations du brunch

Le Buffet froid

Huîtres fines de claire n° 3 · Crevettes roses, sauce cocktail · Sélection de charcuteries · Saumon fumé, blinis et crème crue · Œufs mimosa aux œufs de poisson · Céleri rémoulade · Salade de jeunes pousses d'épinards, pois gourmands, volaille et abricots · Salade de lentilles, butternut et copeaux de betterave Chioggia

La découpe en salle par le chef

Pâté en croûte de volaille, foie gras et canard

Les plats chauds

Ballotine de volaille farcie et rôtie, jus de volaille · Cabillaud cuit au naturel, beurre blanc au Noilly Prat

Les garnitures

Pommes de terre grenailles rôties et oignons grelots glacés au jus · Panais au beurre d'herbes fraîches · Légumes de saison



Joyeuses Fêtes

Brunch de noël

99 HAUSSMANN

Les classiques du brunch

Avocado toast · Œufs Bénédicte au saumon ou au bacon · Œufs à votre convenance : en omelette, au plat, brouillés ou pochés · Bacon et saucisses · Velouté de courge

Les fromages

Sélection de fromages d'Île-de-France

Le buffet sucré

Tarte mangue – citron vert · Entremets poire et vanille · Entremets à la noisette · Bûchette façon Opéra · Mousse au chocolat · Riz au lait · Pop-corn · Salade de fruits



Joyeuses Fêtes