

NEW YEAR *Brunch*



Côté salé :

Plateau d'huîtres Fines de Claire n°2

Salade Niçoise

Salade de frisée jaune & magret de canard fumé

Poireaux en vinaigrette truffée

Saumon gravlax & ses condiments

Oeuf poché truffé & condiment aux senteurs de sous-bois

Velouté de topinambour aux noisettes du Piémont

Assortiments de charcuteries & fromages

Côté sucré :

Corbeille de croissants & pains au chocolat

Sélection de yaourts natures ou aux fruits & fromage blanc

Fruits de saison en salade

Live-Cooking :

Coquillettes jambon, comté & truffes

Foie gras au naturel à la découpe & ses confitures maison

Buffet chaud :

Fricassé de volaille au vin jaune, champignons des bois & pommes de mer confite

Filet de loup rôti, croustillant de blé truffé & légumes racines de notre maraîcher

Desserts :

Déclinaison de bûches

Fontaine à chocolat



Au tarif de **89 €** par adulte – hors boissons

NEW YEAR *Brunch*



Salty :

Platter of Fine de Claire oysters No. 2

Niçoise salad

Yellow frisée salad & smoked duck breast

Leeks in truffled vinaigrette

Gravlax salmon & its condiments

Truffled poached egg & woodland-scented condiment

Jerusalem artichoke velouté with Piedmont hazelnuts

Assortment of charcuteries & cheeses

Sweet :

Basket of croissants & pains au chocolat

Selection of plain or fruit yogurts & fromage blanc

Seasonal fruits salad

Live-Cooking :

Coquillettes with ham, comté & truffles

Foie gras au naturel, sliced & served with homemade jams

Buffet chaud :

Fricassée of poultry in vin jaune, wild mushrooms & confit sea apples

Roasted sea bass fillet, truffled crispy wheat & root vegetables from our market gardener

Desserts :

Assortment of bûches (Yule logs)

Chocolate fountain



At the price of €89 per adult – excluding drinks