

# BRUNCH DE NOËL

185€/pers  
Jusqu'à 10 ans -50%

## COTE VIENNOISERIES

Mini pains au chocolat et croissants  
Brioche géantes  
Boissons chaudes (café, thé, chocolat chaud)  
Jus d'orange frais et pamplemousse

## BUFFET D'ENTREES

Saumon Gravelax signature, crème Yuzu et ciboulette  
Huitres Tamaris, vinaigrette Framboise à l'échalote ou citron de Menton  
Carpaccio de pêche du jour de la baie d'Antibes  
Terrine de foie gras frais maison, chutney de coings  
Crevettes roses sauce cocktail  
Salade d'artichaut barigoule aux noisettes  
Salade de concombre au yaourt Grec et à la coriandre fraîche  
Salade de jeunes pousses

## ANIMATIONS CHAUDES AU BUFFET

Brouillade d'œuf à la truffe  
Loup en croûte, cocotte de légumes de notre maraicher aux herbes  
Veau fermier grillé au feu de bois, pomme dauphinoise aux truffes

## PLATEAU DE FROMAGE

De Monsieur Mons, maître fromager, meilleur ouvrier de France

## BUFFET DE DESSERTS

Millefeuille caramélisé à la vanille Bourbon  
Petits choux pralinés à la pâte à tartiner ZK, noisettes torréfiées  
Bûche de Noël aux marrons  
Tartelettes de fruits frais  
Fontaine à chocolat et fruits frais

## POUR LES ENFANTS

Candy bar