

Brunch du Nouvel An

Mercredi 1^{er} Janvier 2025

LES CLASSIQUES

Corbeille de pains assortis
Viennoiseries, brioches et pancakes
Beurre, confiture et miel
Œufs brouillés aux fines herbes
Saucisses de volaille, bacon croustillant
Céréales et laitages
Café, thé et jus de fruits
Fruits frais

LES HORS D'ŒUVRES et SALADES COMPOSÉES

Salade César au saumon fumé
Salade périgourdine au foie gras
et magret fumé
Salade de grenailles de Noirmoutier
aux gambas
Œuf mimosa au caviar de hareng fumé
Terrine de foie gras de canard
Pâté en croûte de volaille
Fines charcuteries italiennes
Carpaccio de bœuf à l'italienne
Légumes rôtis en antipasti

LA MARÉE

Crevettes bouquet cuites
Saumon en gravlax à la betterave
Rillettes de poisson maison

LES TARTINES et PETITS SANDWICHES

Avocado toast saumon et œuf poché
Mauricette au roast beef
Club au poulet

LES MISES EN SCÈNE

Carpaccio de bœuf aux condiments
Saumon en Bellevue
Bar à Huître n°3 Utah Beach

LES PLATS et ACCOMPAGNEMENTS

Queue de lotte à la bisque de homard
et tonka
Civet de cerf au chocolat
Dauphinois de pommes de terre truffé
Méli mélo de légumes

SHOW COOKING

Pâtes à la truffe au Gran Moravia

SOUS LA LAMPE

Beignet de fleur de courgettes
Calamar à la romaine
Croquettes de fèves végétales

À LA COUPE

Jambon ibérique

LES FROMAGES et DESSERTS

Plateau de fromages affinés
Par notre Chef Pâtissier Benjamin Point
Pâtisseries fines d'ici en mignardises
Petits biscuits et fruits frais découpés

69€ / adulte

Brunch, animations et coupe de
Lambrusco Rosso ou Rosato
*(eaux minérales, jus de fruits
et boissons chaudes)*

29€ / enfant

Buffet et accès au Zuzu Club