



Brunch du Jour de Noël | Christmas Day Brunch 11h – 13h30

Pour commencer | To start

Jus de fruits frais et café | Fresh fruit juice and coffee

Viennoiseries, brioches maison, pains spéciaux et confitures locales
Pastries, homemade Brioche, bread selection and local jams

Fruits de saison, fromage blanc, granola ou muesli | Seasonal fruits, cottage cheese, cereals, granola or muesli

Festivités | Celebrations

Carpaccio de daurade aux agrumes d'Aubignan | Sea bream carpaccio flavored with Aubignan citrus fruit

Langoustines et huîtres avec leurs condiments | Scampi and Oysters, their condiments

Salade de crevettes au Yuzu | Shrimp salad with yuzu

Thon rouge de Méditerranée mi-cuit | Mediterranean seared red tuna

Foie gras et terrine maison aux saveurs d'hivers | Homemade Foie Gras and winter flavour terrine

Saumon Bellevue mariné | Bellevue marinated salmon

Carpaccio de filet de bœuf | Beef filet carpaccio

L'authentique soupe à l'oignon | Authentic French onion soup

...

Chapon de Mazan farci aux marrons d'Ardèche | Mazan capon stuffed with Ardeche chestnuts

Turbot grillé à la braise | Char-grilled turbot

Potimarron comme une pomme dauphine | Pumpkin served Dauphine style

Millefeuille de patate douce | Sweet potato Millefeuille

Churros de pommes de terre | Potato churros

Mais encore | Still more

Plateau de fromages raffinés | Selection of refined cheeses

Bûche de Noël, pain d'épices | Christmas log, gingerbread

Chocolats et pâtes de fruits | Chocolates & fruit jelly

Les 13 desserts de Provence | The 13 desserts of Provence

Panier de fruits | Fresh fruit basket

75€ par pers

