



BRUNCH DE NOËL
CHRISTMAS DAY BRUNCH

11H - 13H30

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

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'hiver | *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*

Plateau de fromages affinés | *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 personne

€ 75 per person

**TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE | PRIX NETS EN EURO | TAXES ET SERVICES COMPRIS
ORIGINE DES VIANDES: FRANCE**

*ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST | PRICES IN EURO | TAX AND SERVICE INCLUDED
MEAT ORIGIN: FRANCE*