



BRUNCH DU NOUVEL AN

NEW YEAR'S BRUNCH

11H - 13H30

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

Viennoiseries, brioches faites maison, pains accompagnés de confitures locales

Pastries, homemade Brioche, bread selection and local jams

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

Wellington de bœuf | *Beef Wellington*

Poisson de nos côtes en croûte de sel, herbes de Provence | *Salt-crusted fish from our coasts, Provence herbs*

Courge rôtie au miel | *Honey-roasted squash*

Gaufres de pommes de terre | *Potato waffles*

Marrons sautés et légumes d'hiver | *Sautéed chestnuts and winter vegetables*

Brownie de patates douces | *Sweet potato brownie*

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