



MENU BRUNCH DU 1^{ER} JANVIER

UNE COUPE DE CHAMPAGNE

LE BUFFET DU PETIT-DÉJEUNER

Boissons chaudes, fontaines de jus de fruits,
lait et laits végétaux, granola maison, corbeille de fruits frais,
assiette de fruits frais coupés, compote de fruits,
pâte à tartiner et assortiment de confitures, yaourts de Savoie

LES ŒUFS

Œufs brouillés au bacon, saucisses,
Omelette et œufs au plat à la demande

LA SÉLECTION DU BOULANGER

Pain nature et céréales, assortiment de mini viennoiseries,
crêpes sucrées et gaufres liégeoises

LE BANC DE L'ÉCAILLER

Coquillages et huîtres, crevettes bouquet, salade de poulpe,
poisson froid en Bellevue, assortiment de poissons
fumés et marinés

LE BANC DES LYONNAIS

Salade lyonnaise, charcuteries fines, pressé de foie gras,
pâté-croûte, jambon à la tranche, galantine de volaille truffée

LES HORS-D'ŒUVRE

Vitello tonnato, légumes confits, salade verte de saison,
céleri rémoulade au haddock et pomme Granny,
méli-mélo d'épinard, chèvre frais et butternut en aigre-doux

LES ANIMATIONS CULINAIRES

Gnocchi à la crème de tartufata cuisinés dans la meule de parmesan
Faux-filet charolais « à la tranche » et sauce poivre

PLATS CHAUDS

Filet de bar rôti sur lit de fenouil confit et condiments
Pommes de terre grenaille et légumes de saison

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS D'ICI ET D'AILLEURS

LE BUFFET DES DOUCEURS

Méga mousse au chocolat du Nouvel An
Plateau de fruits frais

Verrine de perles du Japon à la crème de coco,
parfumée à l'eau de rose et aux litchis
Assortiment de fingers sucrés aux fruits