



Dimanche 25 décembre 2016



Brunch de Noël



Salon Bellevue

Banc de l'Écailler du Café de Paris et ses garnitures
Assortment of oysters and shellfish / Assortimento di ostriche e crostacei



Cœur de saumon fumé écossais, crème citronnée, blinis et concombre à la crème
Scottish smoked salmon with lemon cream, blinis and cucumber in creamy sauce
Salmone scozzese affumicato con crema al limone, blinis e citrioli alla crema

Millefeuille de mozzarella et tomates de couleurs
Mozzarella and tomatoes / Mozzarella e pomodori

Terrine de saumon et légumes persillées
Terrine of salmon and vegetables / Terrina di salmone e verdure

Miroir de charcuteries assorties
Assortment of cod cut / Assortimento di affettato misto

Terrine de foie gras aux abricots secs, chutney de fruits et pain de campagne toasté
Duck foie gras with dried apricots, fruits chutney and country loaf
Terrina di foie gras d'anatra con albicocche secche, chutney di frutti e pane tostato

Crevettes roses en bouquet, sauce cocktail
Prawns and Cocktail sauce / Gamberi e salsa Cocktail

Pithivier de canard au foie gras
Duck terrine with foie gras / Terrina d'anatra al foie gras

Poulpe et pommes-de-terre en salade olives noires et petites câpres
Octopus and potato salad / Insalata di polpo e patate

Tartare d'espadon et saumon à la coriandre, cotes de romaine et sucrine
Tartar of swordfish and salmon with coriander / Tartara di pesce spada e salmone con coriandolo



Crème de châtaignes et champignons des bois
Cream of chestnut soup and wild mushrooms / Crema di castagne e funghi

Gratin de ditalini Café de Paris

Ditalini pasta « au gratin » / Ditalini al forno

Ravioli à la daube et cèpes persillées

Ravioli filled with beef stew and ceps / Ravioli di stufato e funghi porcini



Pavé d'ombrine braisé au fenouil sec et pomme-de-terre moelleuse
Braised steak of corb with dried fennel and mashed potatoes
Filetto d'ombrina brasato con finocchio e purè di patate

Côtelette de saumon grillée, beurre à l'orange
Grilled salmon cutlet with orange butter / Costine di salmone alla griglia e burro all'arancia

Traditionnelle dinde de Noël aux marrons et sa garniture bourgeoise
Traditional Christmas turkey with chestnuts / Tradizionale tacchino di Natale alle castagne

Navarin d'agneau aux légumes de saison
Stewed lamb with vegetables / Spiedino di vitello con verdure



Bouquetière de légumes mijotés
Simmered vegetables / Verdure miste

Pommes grenailles et artichauts aux fines herbes
Sautéed potatoes and artichokes / Patate e carciofi saltate

Gnocchi à la romaine
Gnocchi of semolina / Gnocchi alla romana



Plateau de fromages frais et affinés
Assortment of cheeses / Assortimento di formaggi

☆

Traditionnelles buches de Noël
Christmas cake / Tronchetto di Natale

Madeleines aux agrumes
Citrus tea cake / Biscotti con agrumi

Salade de fruits
Fruits salad / Insalata di frutta

Assortiment de pâtisseries fines
Homemade pastries / Pasticcini della casa

Marrons glacés, pâtes de fruits, nougat et caramel
Candied chestnuts, fruit jelly and nougat / Marroni canditi, gelatine di frutta e torrone

Macarons assortie, sapin aux amandes et chocolat noir
Macarons and chocolates / Maccaroni e cioccolati

☆☆☆

Adultes: 85 € par personne, per person, per persona

Enfants (-12 ans) : 45 € par enfant, per child, per bambino

Boissons comprises + Animation musicale
T.V.A (10%) & service (15%) inclus