



Dimanche 1er janvier 2017 ☆

Brunch du Nouvel An

☆

Salon Bellevue

☆☆☆

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

☆

Variations autour du saumon : fumé, mariné et en tartare, légumes croquants et soja
Assortment of salmon : Smoked, marinated and tartar with vegetables
Assortimento di salmone : affumicato, marinato e tartara con verdure

Hure de poissons marinés et légumes du marché persillés
Terrine of marinated fish with vegetables / Terrina di pesce marinato con verdure

Salade de fruits exotiques et avocats, scampi sautés au pavot bleu
Salad of exotic fruit, avocado and sauteed prawns / Insalata di frutta esotica, avocado e gamberi saltati

Déclinaison de charcuteries italiennes et ses antipasti
Assortment of cold cut / Assortimento di affettato misto

Salade de filets de poissons fumés et pommes-de-terre nouvelles à l'huile vierge
Salad of smoked fish and potatoes / Insalata con pesce affumicato e patate

Tarte feuilletée au canard et foie gras
Puff pastry duck and foie gras tart / Torta d'anatra e foie gras

Salade César et ses petits croutons dorés
Caesar salad / Insalata Cesare

Terrine de légumes grillés et mozzarella aux parfums de Provence
Vegetables and mozzarella terrine / Terrina di verdura e mozzarella

Foie gras de canard confit aux fruits secs et magret fumé
Duck foie gras with candied fruit and smoked duck breast
Foie gras d'anatra con frutta candita e petto d'anatra affumicato

Buisson de crevettes roses et sauce calypso
Prawns and Calypso sauce / Gamberi con salsa Calypso

☆

Assortiment de nems et samossa
Spring rolls and samossa / Involcini primavera e samossa

Finger croustillant de chèvre chaud et salade frisée
Goat cheese salad / Insalata con crostini di formaggio di capra

Crème de courge rouge et châtaignes à l'huile de truffes
Cream of red gourg and chestnuts soup with truffles oil
Crema di zucca e castagne all'olio di tartufo

Risotto safrané, coquillages et petits légumes
Saffroned risotto with shell-fish and vegetables / Risotto allo zafferano con frutti di mare e verdure

Gratin de ditalini aux épinards, crème et parmesan
Creamy ditalini pasta and spinach « au gratin » / Ditalini al forno con crema e spinaci

☆

Dos d'espadon grillé, sauce marinère et légumes verts
Grilled steak of swordfish with vegetables / Filetto di pesce spada con salsa marinara e verdure

Filet de daurade snacké au fenouil fondant et olives noires
Sauteed fillet of sea bream with preserved fennel / Filetto d'orata alla piastra con finocchio fondento

Longe de veau fermier rôti, garniture grand-mère
Roasted loin of veal with vegetables / Lonza di vitello arrosto con verdure

Tagliatta de contre-filet de bœuf, jus de cuisson
Beef Tagliatta / Tagliatta di manzo

Zampone et lentilles vertes
Zampone and lentils / Zampone e lenticchie



Pommes lyonnaises gratinées
Potatoes "au gratin" / PATae al forno

Bouquetière de légumes de saison



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



Délice du nouvel an
New Year Eve cake / Dolce dell'Ano Nuovo

Madeleines aux agrumes
Citrus tea cake / Biscotti con agrumi

Salade de fruits
Fruits salad / Insalata di frutta

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
Macaroons and chocolates / Macaroni e cioccolati

Meringue glacée à la mandarine
Iced tangerine meringue / Meringa al tangerine

Duo de panna cotta
« Panna cotta » / Assortimento di panna cotta

Assortiment de pâtisseries fines
Homemade pastries / Pasticcini della casa



Adultes: 95 € par personne, per person, per persona

Enfants (-12 ans) : 50 € par enfant, per child, per bambino

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