

## Brunch de Pâques 2019

### Easter Brunch 2019

Assortiment de pains, focaccia (gratiné au gorgonzola, parmesan, anchois) et beurres  
Plateau de fromages affinés, pain aux noix et fruits secs  
Bread assortment, focaccia and butters  
Cheese platter, walnuts bread and dried fruits

#### Les entrées froides

##### Cold starters

Les traditionnelles asperges vertes et blanches et œufs mimosa  
Bavaroise de saumon et saumon fumé, pomme céleri sauce yuzu  
Terrine de lapin  
Assortiments de charcuteries à l'italienne  
Foie gras laqué mangue passion  
Carpaccio de poulpe, sauce vierge aux agrumes  
Cœur de sucrine façon Caesar aux crevettes  
Melon marinée au porto  
Traditional green and white asparagus and mimosa eggs  
Bavarian salmon and smoked salmon, celery apple with yuzu sauce  
Rabbit terrine  
Assortment of Italian cold meats  
Foie gras lacquered mango passion  
Octopus carpaccio with citrus sauce  
Caesar salad with shrimps  
Porto pickled melon

#### Les entrées chaudes sous lampe

##### Warm starters

Assortiment de pissaladière et pichade, barbajuans et tourte aux artichauts  
Petit farcis à la niçoise  
Chouquette sauce Mornay au parmesan  
Pissaladière assortment, pichade, barbajuans and artichoke tourte

#### Les œufs de Pâques en surprises

##### Easter eggs surprise

Rillettes de saumon, ganache de foie gras, panna cotta de homard, crémeux de petit pois à la menthe et pétoncle snacké, caviar d'aubergines  
Salmon rillettes, foie gras ganache, lobster panna cotta, minty green pea mash, eggplant caviar

#### Salade bar

##### Bar salad

Cœur de Romaine, frisée, mesclun et riquette  
Vinaigrette Caesar, balsamique, huile d'olive citron, sauce Thousand Island  
Légumes rôtis, artichauts marinés, tomates cerise, mozzarella bille, assortiments de crudités Copeaux de parmesan et croustons aux herbes  
Romaine salad, frisee salad, mesclun and aragula  
Caesar dressing, balsamic vinegar, lemon olive oil, Thousand Island sauce  
Roasted vegetables, marinated artichokes, cherry tomatoes, mozzarella ball, assorted raw vegetable Parmesan shavings and herb croutons

#### Le coin de l'écailler

##### Bench corner

Huitres, bulots, crevettes bouquet, tourteaux, saumon fumé, ceviche de daurade  
Citons, vinaigrette à l'échalote, mayonnaise à l'ail, sauce cocktail et pain de seigle  
Oysters, whelks, shrimp bouquet, crabe,  
Smoked salmon, sea bream ceviche  
Lemons, shallot vinaigrette, garlic mayonnaise, cocktail sauce and rye bread

## Soupe

### Soup

Soupe de poissons de roche, rouille et ses petits croûtons  
Rock fish soup, rust and its little croutons

## Les plats chauds

### Warm dishes

Filet de loup sauce champagne  
Coquelet rôtis garniture grand-mère, jus au romarin  
Poêle de légumes de la Riviera, ail et thym frais  
Dauphinois de pomme de terre et cèpes gratiné au comté  
Raviolis aux artichauts  
Sea bass filet with champagne sauce  
Roasted coquelet with rosemary juice  
Riviera vegetables with garlic and fresh thyme  
Potato Dauphinois and porcini mushrooms au gratin  
Artichoke Ravioli

## Animation

### Live cooking

L'agneau Pascal rôti à la broche et laqué au miel et romarin  
Faux filet de veau aux aromates, Béarnaise et sauce aux champignons  
Risotto Printanier, petits pois, fèves, asperges, artichauts et pesto basilic  
Pascal lamb roasted on a spit and lacquered with honey and rosemary  
Veal filet with herbs, Béarnaise and mushroom sauce  
Springtime Risotto, green peas, fava beans, asparagus and artichokes with pesto

## Les gourmandises

### Deserts

Fontaine chocolat noir grand cru  
Assortiments de fruits coupés  
Pyramide de macarons trois chocolats  
Crème brûlée vanille de Madagascar  
Traditionnelle Colombe à l'italienne briochée  
Assortiments de crêpes et gaufres liégeoises  
Assortiments d'œufs gourmands exotique et chocolat  
Tartelettes aux fruits frais  
Collection œufs de Pâques 2019  
Gourmandises (guimauve, bonbons et pop cake)  
Grand Cru dark chocolate fountain  
Assorted cut fruits  
Three chocolate macaroons pyramid  
Madagascar vanilla crème brûlée  
Traditional Italian Dove Brioche  
Assorted crepes and waffles from Liège  
Assorted gourmet exotic eggs and chocolate  
Fresh fruit tartlets  
Easter eggs collection 2019  
Delicacies (marshmallow, candy and pop cake)

## Animation

### Activities

Sucette pop eggs à décorer  
Pop eggs lollies decoration

**Adultes : 115 € par personne hors boissons**  
**Enfants (4 à 12ans) : 55 € (boissons comprises)**  
**-4 ans : gratuit (boissons comprises)**