

Brunch de Pâques 2020

Le 12 avril à partir de 12:30

Easter Brunch 2020

12 April from 12:30

Assortiment de pains, focaccia (gratiné au gorgonzola, parmesan, anchois) et beurrés
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
Pâté en croûte au canard et à la fleur de thym
Assortiment de charcuteries Italienne et melon
Pressé de volaille et foie gras laqué au porto
Salade de poulpe aux artichauts
Avocat crevette, pamplemousse et sauce cocktail
Traditional green and white asparagus and mimosa eggs
Bavarian salmon and smoked salmon, celery apple with yuzu sauce
Duck French pie with thyme flower
Assortment of Italian cold meats and melon
Poultry and foie gras lacquered with port wine
Octopus salad with artichokes
Avocado, shrimps, grapefruit and cocktail sauce

Les entrées chaudes sous lampe

Warm starters

Assortiment de pissaladière et pichade, barbajuans aux artichauts et tourte à la courgette
Petit farcis à la niçoise
Crevette croustillante sauce miel soja
Pissaladière assortment, pichade, artichokes' barbajuans and zucchini pie
Small stuffed « à la Niçoise »
Crispy shrimps with honey soy sauce

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 rilette, foie gras ganache, lobster panna cotta, minty green pea mash, eggplant caviar

Salade bar

Bar salad

Cœur de Romaine, frisée, mesclun et roquette
Vinaigrette Caesar, balsamique, huile d'olive citron, sauce Thousand Island
Légumes rôtis, artichauts marinés, tomates cerise, mozzarella bille, assortiments de crudités, poulet rôti, copeaux de parmesan et croustons aux herbes
Romaine 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, roasted chicken, parmesan shavings and herb croutons

Le coin de l'écailler

Bench corner

Huitres, bulots, crevettes bouquet, tourteaux, saumon fumé, tartare de thon au soja
Citons, vinaigrette à l'échalote, mayonnaise à l'ail, sauce cocktail et pain de seigle
Oysters, whelks, shrimp bouquet, crabe,
Smoked salmon, tuna tartare with soya
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
Pintade rôtie sauce aux champignons
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 guinea fowl with mushroom sauce
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
Troffié cacao pepe
Pascal lamb roasted on a spit and lacquered with honey and rosemary
Veal filet with herbs, Béarnaise and mushroom sauce
Troffié with pepper and cheese

Les gourmandises
Deserts

Fontaine chocolat noir grand cru
Assortiments de fruits coupés
Pyramide de macarons
Assortiment de Crème brûlée maison
Traditionnelle Colombe à l'italienne briochée
Assortiments d'œufs gourmands
Tartelettes aux fruits frais
Collection œufs de Pâques 2020
Gourmandises (guimauve, bonbons et pop cake)
Grand Cru dark chocolate fountain
Assorted cut fruits
Macaroons pyramid
Home-made assortment of Crème brûlée
Traditional Italian Dove Brioche
Assortments of gourmet eggs
Fresh fruit tartlets
Easter eggs collection 2020
Delicacies (marshmallow, candy and pop cake)

Animation
Activities

Crêpes flambées
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)