



Brunch de Noël

25 décembre - midi à 14h

Assortiment de jus frais

Viennoiseries cuites du matin et bar à pain

Pudding chia, coco/érable

Gruau "overnight" mangue et yuzu

Smoothies santé

Pommes de terre rissolées au gras de canard

Saucisses, bacon, fèves au lard, jambon à l'érable

Oeufs bénédicte oignons caramélisés au porto avec effiloché de canard confit

Rémoulade de céleri rave, pommes Granny Smith et aneth

Pizza déjeuner du temps des fêtes

Gaufres belges, sauce au chocolat, petits fruits et crème chantilly

Omelettes à votre goût, oeufs brouillés

Salade de roquette, laitue frisée et niçoise, courge butternut rôtie, copeaux de fromage Padano, graines de citrouille torréfiées avec vinaigrette cidre, miel et moutarde de Dijon

Bébé kale, bacon croustillant, copeaux de parmesan Reggiano, croûtons à l'ail et vinaigrette César

Brochettes de melon d'eau, feta de brebis, huile d'olive Evo et menthe fraîche

Légumes croquants du jardin, houmous à l'oignon confit

Olives gourmandes, marinades, marinés aux épices d'orient

Carpaccio de boeuf, mayonnaise truffée, copeaux de fromage Padano, tomates confites, huile de basilic et noix de pin

Planche de charcuteries artisanales, croûtons et condiments

Rillettes de saumon maison et concombres

Crevette sur glace, sauce cocktail, mayonnaise Sambal et lime

Ardoise de saumon fumé norvégien, condiments assortis

Crudo de thon Ahi, sauce unagi, taro frit, sésames grillés, vrilte de pois

Huîtres crues sur écaille, Tabasco, mignonnette aux pommes et coriandre fraîche

Contre-filet de boeuf Angus rôti en cuisson lente, sauce Cabernet Sauvignon, glace de viande

Cuisses de canard confites, sauce gastrique aux mûres et balsamique, salsa de canneberges

Pavés de morue d'Islande, crevettes noires tigrées, bisque de homard tomatée au pastis, pilaf d'orge gourmand, oignons frits

Poêlée de choux de Bruxelles aux lardons, réduction balsamique et amandes

Purée de pommes de terre, fromage à la crème et oignons verts

Planche de fromages du terroir

Table de desserts du temps des fêtes

Cascade de chocolat et petits fruits

Café, thé et infusions



Christmas Brunch

December 25th from 12pm to 2pm

Juice & pastries

Bread bar

Chia, coco & maple pudding

Mango & yuzu overnight oats

Selection of healthy smoothies

Duck fat roasted potatoes

Sausages, bacon, baked beans, maple ham

Eggs Benedict with caramelized Porto onions & shredded confit duck

Celery root remoulade with Granny Smith apples and dill

Breakfast pizza

Homemade Belgian waffles, chocolate sauce & fruit

Scrambled eggs, custom omelettes

Arugula, Frisée & Niçoise lettuce salad with roasted butternut squash, Padano cheese shavings, toasted pumpkin seeds, and cider-honey-Dijon dressing

Baby kale salad with crispy bacon, Parmesan Reggiano shavings, garlic croutons, and Caesar dressing

Watermelon & sheep's Feta skewers with EVOO & fresh mint

Crudités with caramelized onion hummus

Marinated olives with spices & mediterranean flavors

Beef carpaccio with Truffle mayonnaise, Padano shavings, sun-dried tomatoes, basil oil & Pine nuts

Artisanal Charcuterie board with croutons & condiments

Homemade salmon rillettes with cucumbers

Shrimp on ice with cocktail sauce, Sambal & lime

Norwegian Smoked salmon board with assorted condiments

Ahi tuna Crudo with Unagi sauce, fried taro, toasted sesame, and Pea Tendrils

Oysters on shell, Tabasco & apple-cilantro mignonette

Slow-roasted Angus striploin with Cabernet Sauvignon sauce & meat glaze

Duck leg confit with blackberry-balsamic gastrique & cranberry salsa

Icelandic Cod fillets with Tiger prawns, tomato-pastis lobster bisque, gourmet barley pilaf & crispy onions

Sautéed Brussels Sprouts with bacon, balsamic reduction & almonds

Mashed potatoes with cream cheese & green onions

Local cheese board

Holiday sweet

Chocolate cascade & fruit

Coffee, tea & herbal teas