

# *Brunch de Noël*

*Coupe de Champagne*



*Trois Canapés de Fête*



*Terrine de Foie de Canard, Chutney de Poires et Amandes*



***Banc d'Ecailler :***

*Huîtres, Crevettes Grises, Moules, Bulots, Bigorneaux  
Et Tourteaux*



*Diverses Salades Composées*



*Ronde de Poissons Fumés*



***Plats Chauds :***

*Dos de Bar et Noix de Saint-Jacques au Safran  
Civet de Sanglier aux Pommes  
Dinde Rôtie Glacée aux Epices  
Gratin de Pommes de Terre, Airelles et Champignons de Saison*



*Plateau de Fromages*



*Buffet de Desserts*



*Plats Pour Les Enfants*

*Hot Dog, Boulettes Sauce Tomate, Frites, Parmentier*



+

*Café et Mignardises*

60€

---

## *Christmas Brunch*

*Glass of Champagne*



*Festive season Canapés*



*Duck Liver Terrine, Pear and Almond Chutney*



*Iodized freshness:*

*Oysters, Grey Shrimps, Mussels, Whelks, Periwinkles  
And Large Crabs*



*Selection of Mixed Salads*



*Assortment of Smoked Fishes*

*Main Courses:*

*Back of Sea Bass and Saffron Flavored Scallop Kernels  
Jugged Wild Boar with Apples  
Roasted Turkey Glazed with Spices  
Potatoes "Au Gratin", Cranberries and Seasonal Mushrooms*

*Main courses for children:*

*Hot dog, Meatballs with Tomato Sauce, French Fries,  
Parmentier*



*Cheese Tray*



*Dessert Buffet*



*Coffee and Delicacies*

**60€**

---

***Brunch de Nouvel An***

*Coupe de Champagne*



*Trois Canapés de Fête*



*Demi-Homard servi Froid, Roquette,  
Vinaigrettes aux Agrumes*



***Banc d'Ecailler :***

*Huîtres, Crevettes Grises, Moules, Bulots,*

*Bigorneaux et Tourteaux*



*Assortiment de Crudités et Diverses Salades Composées  
Saumon et Sandre Servis Froids*



*Terrines de Gibier et de Poissons  
Planche de Cochonnailles et Viandes Froides*



*Plats Chauds :*

*Gigue de Biche en Découpe  
Fricassée de Faisan aux Babelottes  
Nage de Sole et Saint-Jacques aux Crevettes Grises  
Mousseline de Céleri, Lard, Choux Verts,  
Et Gratin à la Moutarde de Meaux*



*Plats pour Enfants :*

*Mini cheeseburger, Poulet rôti, Compote, Croquettes au Fromage*



*Farandole de Desserts*



*Café et Mignardises*

**60€**

# *New Year's Brunch*

*Glass of Champagne*



*Festive Season Canapés*



*Half Lobster served Cold,  
Rocket Salad, Citrus Fruit Vinaigrette*



*Iodized Freshness:*

*Oysters, Grey Shrimps, Mussels, Whelks, Periwinkles  
And Large Crabs*



*Assortment of Raw Vegetables and selection of Mixed Salads*

*Salmon and Pike Perch served Cold*



*Terrine of Wild Game and Fish  
Platter of Cold Cuts and Cold Meat*



*Main Courses:*

*Carved Doe Haunch*

*Pheasant Fricassee with Babelutte Candies*

*Sole and Scallops in an Aromatic Grey Shrimp*

*Celery Purée, Bacon, Green Cabbage*

*And Potatoes "Au Gratin" with Mustard from Meaux*



*Main Courses for children:*

*Mini cheeseburger, Roasted Chicken, Stewed Apples,*

*Cheese Croquettes*



*Farandole of Desserts*



*Coffee and Delicacies*

**60€**