

MENU

Brunch de Noël

BREAKFAST

Pancakes
Brioche sucrée et confitures artisanales
Gâteau péi aux saveurs locales
Œufs brouillés
Bacon
Planche de charcuteries
Planche de fromages péi
Merguez

COIN CHAUD

Sauté de camarons gros piments, sauce légère
Rôti de dinde et jus au thym
Civet d'oie
Carry coq et palmiste
Pommes grenaille rôties au four
Gratin de citrouille
Riz et grains

COIN SUCRÉ

Tartelettes café liégeois et éclats de chocolat
Bûchettes chocolat & fruits rouges
Macarons letchis
Brownies moelleux aux noix de pécan caramélisées.

HORS D'OEUVRES

Boudins blancs sarcives
Croissants au jambon truffés & Piton Maïdo
Œufs mimosa à la truffe et salade légère
Croque-monsieur jambon fumé
Brochettes de crevettes marinées aux herbes
Tataki de magret de canard et sauce cacahuète-soja
Salade de palmiste frais
Salade exotique mangue & ananas

SHOW-COOKING

Brochettes de poulet marinées
Brochettes de poisson aux épices créoles

BOISSONS

Boissons chaudes
Jus de fruits
Détox

TARIFS

65€ par adulte
29€ par enfant de 4 à 11 ans inclus
Gratuit pour les enfants de moins de 4 ans

Informations & réservation : 0262 24 05 34