



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine



Une touche de fête et de gourmandises !

Vivez une version enchantée de notre brunch emblématique.

Savourez une expérience pétillante et féerique, avec champagne à discrétion dans une ambiance magique qui illuminera vos célébrations de fin d'année.

Spécialement créé pour les dimanches 22 et 29 décembre 2024 durant les fêtes et le 1^{er} jour du Nouvel An.



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

« Les Brunchs de fêtes »

Œuf à la truffe de la ferme

La boulangerie

Viennoiseries, brioche, cake, tarte, pains spéciaux
Laitage, crème et salade fruits, jus de fruits et jus détox

Les hors d'œuvre variés

Œufs mimosa, salade Caesar, crudités
Pissaladière, quiche et tarte aux champignons
Club sandwich, brioche fourrée, gougères au fromage
friand au fromage etc.

Les charcuteries

Foie gras de canard Maison, rillettes,
Les planches de charcuterie, le pâté croûte
Pâté de l'ami Julien - divers condiments et salade

Les produits de la mer

Saumon, Huitres, Oursins, Coquillages
Buisson de crevettes et langoustines
Gravlax et crudo de poisson

Les Plats au choix

Filet de bœuf Rossini aux truffes noires ou
Filet de loup sauce champagne, aux truffes noires
Cocotte de légumes d'hiver et purée de pommes de terre

Le plateau de fromages

Sélection du « Grand Sud »

Le grand chariot des desserts

Saint-Honoré, tarte tatin, éclair, riz au lait à la vanille
Oeufs à la neige, fontaine au chocolat, verrines, sablés
Fruits, mignardises etc.

145€ / pers. Eau, champagne, jus de fruits et boissons chaudes inclus
110€ / pers hors champagne