



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<sup>er</sup> jour du Nouvel An.**



LA MAGDELEINE  
Mathias Dandine

## « Les Brunchs de fêtes »

### *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