

BRUNCH DE NOËL - *Christmas brunch*

À partir de 12h15 jusqu'à 14h45

270 € par convive, comprenant
une coupe de champagne

135 € pour les enfants de moins de 12 ans

Gratuit pour les enfants de moins de 5 ans

-
Animation musicale

Célébrez Noël avec un brunch au champagne typiquement parisien, proposé sous la forme d'un généreux buffet. Servi dans nos prestigieux salons Organza et Haute Couture, il est accompagné de musique live et inclut un accès à notre patinoire pour les enfants.

From 12.15pm to 2.45pm

€270 per person, with
a glass of champagne

€135 per child under 12

Complimentary for children under 5

-
Live music

Enjoy a traditional Parisian festive celebration with a hearty Christmas Day buffet brunch, accompanied by champagne. Served in our glorious Organza and Haute Couture salons, it is accompanied by live music and includes access to the ice-skating rink for children.

MENU

Fruits de mer (crevettes, huîtres, bulots, palourdes, vernis, langoustines)
Saumon fumé, crème d'aneth
Salade d'endives, noix et truffe
Poireaux crayons, vinaigrette à la truffe
Salade de gambas & Granny Smith
Saint-Jacques sabayon champagne & noix
Œuf parfait truffé en coquilles & crème Dubarry
Assortiment de charcuteries françaises et ibériques
Pâté en croûte de volailles,
Foie gras & pistache maison
Velouté de courge, croustillant de châtaigne

Bar en Bellevue, façon riviera
& petits farcis
Bœuf Wellington, sauce madère

Gratin dauphinois
Légumes d'hiver
Risotto champignons des bois
Butternut rôtie au foin

Plateau de fromages affinés

Sélection de desserts

Seafood (shrimps, oysters, whelks, clams, vernis, langoustines)
Smoked salmon with dill cream
Endive, walnut and truffle salad
Pencil leeks, truffle vinaigrette
Prawn & Granny Smith salad
Scallops with champagne & walnut sabayon
Perfect truffle egg in shell & crème Dubarry
Assortment of French & Iberian charcuterie
Homemade pâté en croûte with poultry,
Foie gras & pistachios
Pumpkin soup, chestnut crisp

'Riviera-style' glazed sea bass in aspic
& stuffed vegetables
Beef Wellington, Madeira sauce

Gratin dauphinois
Winter vegetables
Wild mushroom risotto
Butternut roasted with hay

Platter of matured cheeses

Selection of desserts



25 Décembre

Réervations

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés 5%.
Price are shown in euros, including VAT and a 5% employee contribution.