



LE BRUNCH DU BAY



APERITIVO

Barbajuan monégasque
Bonbon de chou-fleur à la vanille
Profiterole de foie gras
Tartelette de fête

BANC DE SALADES COMPOSÉES

Salade kale pommes | Fruits au crabe curry
Salade d'endives | Haricots verts | Magret de canard | Noix
Salade César aux gambas | Œufs de caille
Salade d'artichauts | Coriandre | Agrumes
Salade de lentilles alla tartufata

CHARCUTERIE

Bresaola | Jambon de Parme
Jambon pata negra
Pâté en croûte Richelieu
Condiments | Pickles



FINGER FOOD

Navette briochée à la Parisienne
Lobster roll | Crème d'avocat au piment
Tourte au potimarron | Pistaches | Chèvre frais

CRÉATION DE L'INSTANT « DÉGUSTATION »

Royale d'oursin au tartare de betterave noisette
Semi-pris de coque au curry | Lait de coco
Crème catalane au foie gras de canard
Crudo de Saint-Jacques | Œufs de truite

LIVE COOKING STYLE

Découpe de foie gras | Toast brioché | Chutney figues
Découpe de saumon fumé | Blinis | Condiments
Tartare de poissons fins aux œufs de hareng fumé
Truite en Bellevue



LE BRUNCH DU BAY



BANC D'ÉCAILLER DU CALYPSO

Huîtres Fines de Claire | Crevettes | Bulots

Oursins | Huîtres Gillardeau | Tourteaux

Condiments : cocktail | Mayonnaise | Vinaigre | Échalotes

LE FROMAGER

Sélection de fromages

Miel | Confitures | Fruits secs | Bouquet salade

SHOW COOKING

Bar en croûte de pain de sel

Risotto de langoustines

Bourride de Saint-Pierre

Gnocchi | Tétragones | Noisettes

Carré de veau | Jus aux épices

Dinde de Noël farcie aux marrons

Bocoletti aux agrumes

Garniture grand-mère

Jardinière de légumes d'hiver



POUR LES ENFANTS

Cabillaud vapeur | Mini burger

Mousseline de légumes | Pommes grenailles sautées

Coquillettes au jambon gratinées

COTÉ SUCRÉ

Variation de bûches et pâtisseries | Salade de fruits frais

Chocolats | Mignardises

Live cooking : glaces | Sorbets | Gaufres

CHAMPAGNE TAITTINGER PRÉLUDE GRANDS CRUS