Brunch de Noël 2026

SALLE BELLE ÉPOQUE

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON
GRAND VINTAGE 2016

LA MER

Tartare de noix de Saint-Jacques aux agrumes
Saumon fumé, crème acidulée et blinis
Œufs de poule farcis, chair de crabe et œufs de truite
Tataki de thon, condiment asiatique

BANC DE L'ÉCAILLER

Bulots et crevettes bouquet, mayonnaise
Huîtres « Perles de Monaco »

LA TERRE

Foie gras de canard confit au poivre, chutney du mendiant
Magret de canard fumé, pousses de capucine et copeaux de foie gras
Barigoule d'artichaut à la truffe
Royale de tomate et burratina

CÔTÉ CHAUD

Crème « Dubarry », petits croûtons dorés
Pommes grenailles au parfum de thym
Fricassée de châtaignes et champignons persillés
Gnocchis de pommes de terre, comté et truffe
Joue de bœuf fondante
Ballotine de sole homardine

ATELIER CULINAIRE

Chapon fermier rôti tradition
Risotto au champagne

Le grand plateau de fromages de nos régions

DESSERTS

Bûches de Noël, collection Hôtel Hermitage 2026
Tartelettes pomme façon Tatin
Opéra cappuccino
Choux vanille tonka, confit de poire
Panna cotta mangue et citron vert
Notre assortiment de macarons
Millefeuille pistache et fleur d'oranger
Panettone tradition
Le Bar à Fruits
Fontaine de chocolat et ses gourmandises
Agrumes givrés de la Riviera

Menu créé par notre Chef des cuisines Laurent Piolti