

DEJEUNER BUFFET DE PÂQUES

DIMANCHE 20 AVRIL 2025

340€ TTC par personne avec une demie bouteille de vin et eaux minérales incluses / -50% pour les enfants de moins de 12ans
340€ TTC per person with a half of bottle of wine and mineral waters included / -50% for children under 12 years old

PIECES FROIDES / COLD CANAPES

Tous les primeurs croquants, sucs d'une Grecque glacée
Row and crunchy vegetables, greek juice

Salade Pascaline & Œuf de caille Mimosa, sauce vert Pré
Pascaline salad, Mimosa eggs and green sauce

Quinoa & asperges blanches cuites croquantes, d'autres en copeaux
Quinoa salad crunchy white asparagus, others as copale

Saumon Gravlox tranché épais, fins blinis &, pickles
Gravlax salmon, thinly sliced, pickles

Grosses crevettes rafraichies & avocat, sauce corail
Chilled king prawns, avocado & coral sauce

Vitello tonnato, gressini & herbes tendres
Vitello tonnato, gressini & herbs

PIECES CHAUDES / WARM CANAPES

Œuf cocotte asperges blanches, herbes potagères & crème citronnée
Egg casserole with white asparagus, herbs & lemon cream

Pêche locale de Méditerranée, mijotée à la Marseillaise
Local Mediterranean fish, simmered Marseillaise style

Daurade rôtie aux écorces de citron, blettes côtes et petites câpres
Roasted sea bream with lemon peel, chard and ribs and capers

Morue en fins beignets, condiment aux herbes
Fritters cod, herbs condiment

Jarret de veau « Printanier » cueillette de nos paysans
Veal shank, ceuillette de nos paysans

Volaille fermière cuisinée au vin d'Arbois, morilles noires & ail des ours
Free-range poultry cooked with Arbois wine, black morels Wild garlic

A LA DÉCOUPE / LIVE COOKING

Foie gras de canard des Landes confit, condiment abricot-fruit secs & pain viennois
Landes duck foie gras, apricot and dried fruit condiment, Viennese bread

Jambon Belotta « Pata Negra »
Belotta "Pata Negra"

Crostini frotté à la tomate, cébettes et jeunes fèves
Tomato-rubbed crostini, spring onions and broad bean

Belles asperges vertes pochées, sauce Maltaise
Poached green asparagus from Provence, Maltese sauce

Risotto aux artichauts de Provence
Provençal artichok risotto

Gigot d'agneau des Adrets frotté de sarriette, pommes grenailles aux aromates
Leg of lamb from Adrets, new potatoes with herbs Grilled potatoes with herbs

Filet de bœuf & champignons sylvestres en croûte
Beef fillet with wild mushrooms crust

Pomme purée, sauce périgieux
Mashed potatoes, Périgieux sauce

SELECTION DE FROMAGES / CHEESE SELECTION

Sélection de Fromages frais et affinés pour vous
Selection of fresh and matured cheeses

Mesclun d'herbes
Mesclun salad

Assortiment de pains serviettes
Bread assortment

ANIMATION DESSERTS / LIVE COOKING DESSERTS

Fontaine de chocolat, tendres guimauves & brochettes de fruits
Chocolate fountain, marshmallows & fruit skewers

FINGER PÂTISSERIE PARISIENNE / FINGER PARISIAN PASTRY
Feuilleté chocolat lait-caramel / Financier vanille / Royal feuillantine
Sablé framboise / Eclair pistache de Sicile
Milk chocolate-caramel puff pastry / Vanilla Financier / Royal feuillantine Raspberry sablé / Sicilian pistachio éclair

MIGNARDISES DE PAQUES

Guimauve chocolat / Œufs fourrés / Fritures en chocolat
Chocolate marshmallow / Stuffed eggs / Chocolate

