

# BRUNCH DE NOEL CHRISTMAS EVE BRUNCH

*Saumon alpin en bellevue, mayonnaise maison  
Truite fumée et saumon gravelax  
Terrine de lapin et chutney d'abricot  
Carpaccio de bœuf suisse aux noisettes du Piémont  
Œufs façon Bénédicte et caviar d'Aquitaine  
Salade d'endives, moutarde à l'ancienne  
Céleris rémoulade aux amandes et ciboulette  
Lentilles vertes du Jura, cécina ibérique  
Verrines de mousse de betterave rouge  
Velouté de chou-fleur  
Salade mesclun et roquette  
Röstis, saucisses de veau, lard rôti vaudois et œuf brouillé*

\*\*\*

*Dinde farcie et marrons caramélisés, jus de volaille et jus truffé  
Carré de veau rôti, sauce aux champignons  
Omble entier du Léman aux agrumes  
Poulpe confit au vin rouge  
Gratin de courge à la noix de muscade  
Compotée de chou frisé et brunoise de carotte  
Pommes Berny  
Trofie, sauce crème truffée*

*Plateau de fromages, pain aux fruits et confiture de cerises*

\*\*\*

*Plateau de fruits frais  
Viennoiseries et gaufres  
Biscuits de Noël  
Bûche mousse chocolat au lait, biscuits cacao et myrtilles  
Bûche saveur tiramisu café et chocolat  
Bûche roulée à la clémentine, mousse marron et miel  
Paris-Brest praliné  
Cheesecake au citron jaune  
Crème catalogne au citron et cannelle  
Choux à la crème vanille*