

BRUNCH DU NOUVEL AN  
NEWYEAR'S DAY BRUNCH

VENDREDI 1<sup>ER</sup> JANVIER 2010

Champagne Krug Grande Cuvée

Huîtres plates & creuses et King crabe,  
pain au levain, beurre aux algues  
*Flat & creuse oysters and King crab,  
sourdough bread, seaweed butter*

Sashimis de langoustines aux grains de caviar d'Aquitaine  
fine gelée vodka/citron  
*Langoustine sashimis with French caviar,  
fine vodka/lemon jelly*

Gaufrette de foie gras,  
gelée de vin chaud parfumée à la cannelle Cassia  
*Thin waffle biscuit with foie gras,  
mulled wine jelly infused with Cassia cinnamon*

Saint-Pierre étuvé au beurre de coriandre, fine semoule safranée  
*Braised John-Dory with coriander butter, semolina with saffron*

OU/OR

Filet de boeuf Rossini, pommes dauphine  
*Rossini beef fillet, dauphine potatoes*

Le buffet de desserts Extravaganza  
*The Extravaganza dessert buffet*

Champagne Krug Grande Cuvée

PRIX NET PAR PERSONNE HORS BOISSONS  
NET RATE PER PERSON EXCLUDING BEVERAGES

170 €