



LE GRAND BUFFET DU SALON D'ÉTÉ

Farandole de délices sur fond d'orchestre au Salon d'Été
pour swinguer bien au-delà de minuit.

lundi 31 décembre

750€*

**Tarif unique par personne,
accompagné d'une demi-bouteille de Champagne Ritz
Réserve Brut, Blanc de Blancs ou Rosé - Barons de Rothschild*



BUFFET

L'UNIVERS MÉDITERRANÉEN

Houmous, Tzatziki, Labné, Moutabal, Feuilles de vigne et pain Libanais

L'UNIVERS NORDIQUE

Saumon, flétan, anguille et perles de hareng fumés

Saumon mariné, nature ou à la betterave

Tarama d'oursin rose et blanc

L'UNIVERS ASIATIQUE

Maki classique, dim sum, rouleau de printemps

Salade de boeuf thaï, salade de crevettes roses

NOTRE BANC D'ÉCAILLER

Huîtres Fine de Claire et plates de Bélon

Pinces de tourteaux, crevettes roses et grises, bulots, amandes

CÔTÉ JARDIN

Déclinaison de salades, assortiment de crudités

LE TERROIR FRANÇAIS

Salade de haricots verts, foie gras et magret de canard fumé

Salade d'artichaut et blanc de volaille truffé

Noix de Saint-Jacques, cresson, gnocchi, caviar

Homard, pomme de terre, truffes

Risotto cuit dans une demi-meule de parmesan et condiments

Parmentier de paleron de bœuf à la truffe noire

Ballotine de volaille jaune fermière au foie gras

Traditionnel pâté en croûte

POTAGES DE SAISON

LA CHARCUTERIE

LES FROMAGES

LES DESSERTS

Pain d'épices tranché, sorbet mandarine, sauce au chocolat chaud

Pamplemousse rose vanillé, sorbet Champagne Rosé

Feuilletage caramélisé, crème d'amande à la cannelle, pomme poêlée

Meringue garnie de crème de marrons

