

Brunch 1er janvier 2026

De 12h00 à 15h00

Duo de chanteur

1 coupe de mimosa de Bienvenue (12cl)

Buffet salé - "Confort & fraîcheur"

Œufs brouillés truffés, Œuf mimosa,

Bacon croustillant, Mini saucisses,

Saumon fumé & blinis maison, crème citronnée à l'aneth,

Salade de tomate mozzarella au basilic,

Pavé de Saumon beurre blanc, Gigot d'agneau,

Gratin dauphinois, Poêlée de légumes,

Avocado toast minute sur pain au levain,

Mini croque-monsieur gratinés au comté,

Plateau de fromages & charcuteries fines,

Salade de quinoa, grenade & herbes fraîches

Buffet sucré - "Douceurs du matin"

Viennoiseries et pains variés (baguette, campagne, brioche),

**Pancakes & gaufres minute, toppings variés
(érable, chocolat, fruits rouges et chantilly),**

Tiramisu au café, verrines de mousse citron-basilic,

Fruits frais et Assortiments de desserts

Réservation au 04 94 52 85 00

**40€ TTC - de 12 ans
+15€ TTC de supplément pour 1 bouteille de Prosecco (75cl)**

*Boissons : Jus de fruits (orange, pamplemousse, pomme), Smoothies détox,
Café, thé, chocolat chaud à volonté, (machine café mise à disposition).

Prix net TTC - Service compris
La liste des allergènes est disponible à l'accueil de l'Hôtel.

70€

par personne
Boissons comprises*

New Year's Day Brunch – January 1, 2026 From 12:00 PM to 3:00 PM

Singer duo

1 welcome mimosa (12 cl)

Savory Buffet - "Comfort & Freshness"

Truffled scrambled eggs, Deviled egg,

Crispy bacon, Mini sausages,

Smoked salmon & homemade blinis, lemon-dill cream,

Tomato and mozzarella salad with basil,

Salmon fillet with beurre blanc sauce, Roast leg of lamb,

Dauphinoise gratin, Sautéed vegetables,

Freshly made avocado toast on sourdough bread,

Mini croque-monsieur with melted Comté cheese,

Selection of fine cheeses & cold cuts,

Quinoa salad with pomegranate & fresh herbs

Sweet Buffet - "Morning Delights"

Pastries and assorted breads (baguette, country bread, brioche),

Freshly made pancakes & waffles, assorted toppings
(maple syrup, chocolate, berries, and whipped cream),

Coffee tiramisu, lemon-basil mousse verrines,

Fresh fruits and assorted desserts

Reservation at +33 4 94 52 85 00

Net price including tax – Service included
Allergen information available at the hotel reception.

€40 including tax for children under 12
+€15 including tax for an additional bottle of Prosecco (75 cl)

*Drinks: Fruit juices (orange, grapefruit, apple), detox smoothies,
Coffee, tea, hot chocolate unlimited (coffee machine available).

€70

Per person
Drinks included