

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

BRUNCH DU NOUVEL AN
AU SALON SAINT-GERMAIN
ET AU BAR JOSEPHINE

*NEW YEAR'S BRUNCH
IN SALON SAINT-GERMAIN
AND BAR JOSEPHINE*

Mercredi 1^{er} janvier 2020
Wednesday January 1st, 2020

BOISSONS

Cafés, chocolat chaud, thés et infusions
Jus de fruits frais, eaux minérales, virgin signature cocktail

BOULANGERIE

Pains aux céréales, levain et sarrasin
Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins twistés,
brioches feuilletées chocolat Timut

BUFFET SALÉ

Charcuterie ibérique, française ou italienne
Saumon fumé, wasabi et baies roses
Cakes salés de saison
Salad bar et salades composées
Sélection de fromages affinés
Poulpe grillé, amandes et piments de Padrón
Crème d'artichaut au café et copeaux de comté
Maki saumon, avocat et végétariens

ANIMATIONS

Sélection d'huîtres et ses condiments
Tartelette noisettes du Piémont
Œufs à la truffe

BUFFET SUCRÉ

Brochettes de fruits frais
Chia bircher muesli au lait de soja
Paris-Brest noisettes du Piémont, Saint-Honoré du moment
Forêt-Noire, cake marbré, cake citron pavot
Madeleine matcha et citron
Sucette chocolat et sucre pétillant
Tarte aux fruits de saison
Mont-Blanc marron cassis
Éclair noisettes du Piémont
Pavlova exotique au thé matcha
Brownie pécan et chocolat jivara
Religieuse cassis et poivre de Sichuan

UN PLAT CHAUD À LA CARTE

La pièce de bœuf, purée de céleri truffée et jus de bœuf
Pêche du jour, légumes de saison et beurre aux agrumes
Œufs Bénédicte aux crevettes carabineros
LVT Burger, beaufort et bacon
Risotto à la courgette et yaourt au poivre Voatsiperifery
Linguine aux coquillages et sauce Noilly Prat

150 € par personne, avec une coupe de champagne
Ce menu est susceptible d'être ajusté en fonction des arrivages de produits frais.

DRINKS

*Coffees, hot chocolate, teas and herbal teas
Freshly squeezed fruit juices, mineral waters, virgin signature cocktail*

BAKERY

*Multi-grain, sourdough and buckwheat bread
Croissants, chocolate croissants, twisted raisin puffy brioches,
chocolate and Timut puffy brioches*

SAVOURY BUFFET

*Iberian, French or Italian cold cuts
Smoked salmon, wasabi and pink berries
Savoury cakes
Premium assortment of salads and salad bar
Aged cheese selection
Grilled octopus, almonds and Padrón peppers
Coffee artichoke cream and comté cheese shavings
Salmon, avocado and vegan maki*

ENTERTAINMENT

*Oyster selection with condiments
Piedmont hazelnut tartlet
Truffled eggs*

SWEET BUFFET

*Fresh fruits skewers
Chia bircher muesli with soy milk
Piedmont hazelnut Paris-Brest, Seasonal Saint-Honoré
Black Forest cake, marble cake, lemon and poppy seed cake
Matcha and lemon madeleine
Chocolate and popping sugar lollipop
Seasonal fruit tart
Chestnut and blackcurrant Mont-Blanc
Piedmont hazelnut éclair
Matcha exotic pavlova
Pecan and jivara chocolate brownie
Blackcurrant and Sichuan pepper religieuse*

ONE HOT MAIN DISH OF YOUR CHOICE

*Beef with truffled celery puree and beef jus
Fish of the day, seasonal vegetable, citrus butter
Eggs Benedict with carabineros prawns
LVT burger, beaufort cheese, bacon
Zucchini risotto with Voatsiperifery pepper yogurt
Shellfish linguine and Noilly Prat sauce*

*150 € per person, with a glass of Champagne
This menu may vary depending upon seasonal product deliveries.*