



SALON SAINT-GERMAIN BRUNCH DU NOUVEL AN

BOISSONS

Sélection de cafés, chocolat chaud, thés et infusions
Jus de fruits frais, Energy Booster, Virgin signature cocktail

BOULANGERIE

Assortiment de pains aux céréales, levain et sarrasin
Viennoiseries : croissants, pains au chocolat, pains aux raisins twistés
Brioche feuilletée chocolat timut

BUFFET SALÉ FROID

Charcuterie ibérique, française ou italienne
Saumon fumé, wasabi et baies roses
Cakes salés de saison
Salad bar et salades composées
Poulpe grillée, amandes et piments de Padrón
Verrine de crème d'artichaut au café et copeaux de comté
Sélection de fromages affinés

BAR À HUÎTRES

Sélection d'huîtres au bar et ses condiments

UN PLAT CHAUD AU CHOIX

La pièce de bœuf grillée, sauce truffée
Le poisson du jour selon arrivage
Œufs Bénédicte carabineros
LVT Burger au foie gras
Risotto de saison

BUFFET SUCRÉ

Sélection de brochettes de fruits frais
Chia bircher muesli au lait de soja
Paris-Brest noisettes du Piémont
Saint-Honoré du moment
Cake marbré
Cake citron pavot
Madeleine matcha ou citron
Sucette choco gingembre et sucre pétillant
Mini-flan mûre tonka
Mont Blanc marron cassis
Pavlova exotique au thé matcha
Religieuse cassis et poivre de Sichuan

150 € par personne, avec une coupe de champagne
Ce menu est indicatif et est susceptible d'être ajusté



SALON SAINT-GERMAIN NEW YEAR'S BRUNCH

DRINKS

Selection of coffee, hot chocolate, tea and herbal tea
Fresh fruit jus, energy booster and virgin cocktail

BAKERY

Bread selection: multi-grain, sourdough and buckwheat bread
French breakfast pastries: croissants, chocolate croissants, and twisted chocolate puffy brioche
Chocolate and timut pepper puff pastry brioche

COLD SAVOURY BUFFET

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

OYSTER BAR

Selection of oysters and condiments

HOT MAIN DISH OF YOUR CHOICE

Grillet beef with truffled sauce
Fish of the day
Eggs Benedict with carabineros prawn
LVT Burger with foie gras
Seasonal risotto

SWEET BUFFET

Fresh fruits skewers
Chia bircher muesli with soy milk
Piedmont hazelnut Paris-Brest
Seasonal Saint-Honoré
Marble cake
Lemon and poppy seed cake
Matcha or lemon madeleine
Chocolate, ginger and popping sugar lollipops
Blackberry and tonka mini-pudding
Chestnut and blackcurrant Mont Blanc
Matcha exotic pavlova
Blackcurrant and Sichuan pepper religieuse

150 € per person, with a glass of Champagne
Menu might be adjusted depending on availability of products