

# NEW YEAR'S BRUNCH

**MAD 1850 per person**

## Prelude

Lobster eggs Benedict, champagne emulsion & English muffin

Traditional French toast with Madagascar vanilla

## Chef's Feature

Tuna belly, Sarawak pepper sauce, truffled celery mille-feuille

Black Angus beef Rossini, creamed mashed potatoes

Capon pithiviers with pistachio, truffled poultry jus

Porcini & chestnut risotto

## Conclusion

The pineapple – Catalan cream, roasted pineapple & coconut sorbet

The flan – Vanilla from Madagascar & Taliouine saffron

Frozen fruits & sweets

The chef's sweet platter to share



# BRUNCH DU NOUVEL AN

**MAD 1850 par personne**

## Introduction

Œufs Bénédicte au homard, émulsion de champagne & muffin anglais

Pain perdu traditionnel à la vanille de Madagascar

## Sélection du Chef

Ventrêche de thon, sauce au poivre Sarawak, mille-feuille de céleri truffé

Rossini de bœuf Black Angus, mousseline de pommes de terre

Pithiviers de chapon à la pistache, jus truffé de volaille

Risotto aux cèpes & châtaignes

## Conclusion

L'ananas - Crème catalane, ananas rôti & sorbet noix de coco

Le flan - Vanille de Madagascar & safran de Taliouine

Fruits givrés et douceurs sucrées

Le plateau sucré du chef à partager

