GRAND BRUNCH MENU

New Year's Day



PAR LA CHEFFE EXECUTIVE MARGAUX OCCELLI

BY EXECUTIVE CHEF MARGAUX OCCELLI

CAGNES-SUR-MER

BISTRONOMIQUE *beach*

VENDREDI 1ER JANVIER 2027
FRIDAY 1 JANUARY 2027

LE GRAND BRUNCH DU NOUVEL AN

Grand New Year's Day Brunch

79 €

PAR PERSONNE, BOISSONS CHAUDES INCLUSES
35€ POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS
PER PERSON, HOT DRINKS INCLUDED
€35 FOR CHILDREN UNDER 12 YEARS OLD

COMMENCEZ LA NOUVELLE ANNÉE AUTOUR D'UN GÉNÉREUX BUFFET GOURMAND, ENTRE SAVEURS MARINES ET CRÉATIONS CULINAIRES.
START THE NEW YEAR WITH A GENEROUS GOURMET BUFFET, FEATURING SEAFOOD SPECIALITIES AND CULINARY CREATIONS.

LE BANC DE L'ÉCAILLER /SEAFOOD COUNTER

Huîtres fraîches, crevettes, langoustines et bulots
Fresh oysters, prawns, langoustines and whelks

LE BUFFET DES GOURMANDISES / GOURMET BUFFET

Assortiment de verrines raffinées, bouchées chaudes et froides et salades composées
Selection of refined verrines, hot and cold bites and mixed salads

Sélection de charcuteries et de fromages
Selection of cured meats and cheeses

LES ANIMATIONS CULINAIRES/ LIVE COOKING STATIONS

Bœuf Wellington - Une pièce de viande en croûte, généreuse et festive
Beef Wellington. A generous, festive cut of beef wrapped in pastry

Loup rôti entier - La finesse d'un grand poisson méditerranéen
Whole roasted sea bass. The delicate flavours of a fine Mediterranean fish

LES ACCOMPAGNEMENTS/ SIDE DISHES

Mousseline de pommes de terre et poêlée de légumes verts
Creamy mashed potatoes and sautéed green vegetables

FARANDOLE DE GOURMANDISES DE LA NOUVELLE ANNÉE
AN ASSORTMENT OF NEW YEAR'S SWEET TREATS

RÉSERVEZ VOTRE TABLE PAR TÉLÉPHONE AU 04 93 73 39 52 OU DIRECTEMENT À LA RÉCEPTION.
RESERVE YOUR TABLE BY CALLING +33 (0)4 93 73 39 52 OR DIRECTLY AT RECEPTION.