

Vendredi 1^{er} janvier 2021
à partir de 13h00



LE BRUNCH DU NOUVEL AN

DANS LES SALONS DES FÊTES

Le Coin des lève-tard

Les Œufs brouillés au Bacon et à la Saucisse
Les Œufs Benedict
Sélection de Viennoiseries
Blinis au Saumon Mariné maison et Crème Aigre
Pancakes chaudes à la crème de Fromage frais et Chocolat

Le Coin des mille calories

Sélection de desserts en portion individuelle : mousse au Chocolat, Semifreddo aux Fruits
Le Chocolat à la coupe : fondant, blanc et au lait
Pandoro et Panettone fabriqués à la main,
sauces chaudes en accompagnement

Le Coin du Gourmet

La tresse de Mozzarella de vache et Tomates en grappe
Le fromage Burrata de Andria et Petites tomates du Vésuve
La Ricotta de la campagne siennoise à l'Huile et au Poivre
Les pecorinos toscans au miel et confitures
Les charcuteries de Norcia : Finocchiona, Soppressata et Salami toscan
Les Salades du jardin : Laitue, Endive, Roquette, Épinards,
Les Fougasses : Farcie au Jambon blanc et fromage Fontina, à l'Huile et aux Herbes, au fromage Stracchino
Nos quiches aux légumes

Le Coin de l'Hiver Chaud

Soupe de Pois chiches Roses à l'huile d'olive extra vierge toscane
Ribollita toscane
La « Pappa al Pomodoro » (Pain et tomates)
Les Tortellinis de la tradition au bouillon de chapon
Maccheroncini « al torchio » avec tomates et basilic
Rosbif en tranches
Pommes de terre gourmandes
Lentilles des bons vœux avec le cotechino
Légumes grillés

Le Coin énergie et santé

Fruits de saison en tranches
Le Sabayon au vinsanto
Jus de carotte, pomme verte et fenouil
Jus de céleri, ananas et baies de goji
Fruits secs : Amandes, noix de cajou, noix et raisins secs

Prosecco di Valdobbiadene Doc Extra Dry
Valdo, Vénétie
100% Glera

Vermentino I.G.T. 2018,
Cantina Casalvento, Toscane
100% Vermentino

Chianti D.O.C.G. 2018
Cantina Casalvento, Toscane
80% Sangiovese, 8% Canaiolo, 7% Merlot, 5% Malvasia

**Eau minérale
plate et pétillante
Café expresso**
