



LE MIRADOR
RESORT & SPA

Brunch de Noël

Christmas Brunch

ENTRÉES STARTERS

Foie gras du Périgord, Cuchaule au safran du Jorat, Pâté en croûte au porc du Valais, Tartare de bœuf limousin de Saint-Légier, Rillettes de truite de la Riviera vaudoise, Gaufres salées avec saumon fumé et fromage frais au citron confit, Quinoa aux agrumes, etc.

Foie gras from Périgord, Cuchaule bread with Jorat saffron, Valais pork pâté en croûte, Limousin beef tartare from Saint-Légier, Trout rillettes from the Vaud Riviera, Savoury waffles with smoked salmon and cream cheese with candied lemon, Citrus quinoa, etc.

MAIGRE EN CROÛTE DE SEL SALT-CRUSTED SEA BASS

Aïoli au citron confit, herbettes
Aioli with preserved lemon and herbs

STATION DE L'ÉCAILLER SEAFOOD STATION

Huîtres Fines de Claires, Bouquet de crevettes, caviar de hareng, de saumon et œuf Tobiko, Tarama aux oursins, Tarama à la truffe, Tataki de Saint-Jacques, Saumon fumé, etc.

Fines de Claires oysters, Prawn bouquet, Herring caviar, Salmon caviar, Tobiko, Sea urchin tarama, Truffle tarama, Scallop tataki, Smoked salmon, etc.

PLATS AU CHOIX CHOOSE YOUR MAIN DISH

Chapon fermier, carottes fondantes, sauce crémeuse aux champignons et au vin jaune
Free-range capon, softly cooked carrots, creamy mushroom and yellow wine sauce

Gambas croustillantes, pousses d'épinards aux câpres et citron confit
Crispy prawns with spinach shoots, capers and preserved lemon

Risotto à la truffe mélanosporum
Melanosporum truffle risotto

STAND DE CRÊPES ET GLACES CREPES AND ICE CREAM STATION

Chocolat, praliné noisette, chantilly
Chocolate, hazelnut praline, whipped cream

BUFFET DE DESSERTS DESSERTS BUFFET

Fontaine au chocolat, Tiramisu à la clémentine, Chou au caramel pécan, Pavlova à la framboise, Tartelette aux deux chocolats, Entremet à la châtaigne, Mousse au chocolat blanc, Bûche de Noël

Chocolate fountain, Clementine tiramisu, Pecan caramel choux, Raspberry pavlova, Two-chocolate tartlet, Chestnut entremet, White chocolate mousse, Bûche de Noël