Célestins
by VY RESORT THERMAL & SPA

# BRUNCH DU NOUVEL AN

**Un menu imaginé et concocté par nos Chefs Jacky Bresson, Sébastien Bonnamour et leurs équipes**

## VENDREDI 1ER JANVIER 2027 À PARTIR DE 12H30

Adulte - 84€/pers.
Enfant - 29€/pers. (-12ans)

## Les classiques

Assortiment de viennoiseries
Œufs brouillés, œufs mimosas
Bacon, poitrine fumée
Pommes de terre, champignons
Avocado toast
Charcuterie du Cantal
Cakes : marbré, citron, chocolat
Brioche aux pralines
Crêpes, pancakes, pains suisses

## Le bar à salades

Salade de poulpe aux aromates
Salade de pommes de terre, oignons rouges et hareng fumé
Salade de lentilles des volcans aux petits légumes, duo de magrets
Salade de fenouil croquant aux couteaux et herbes fraîches
Salade de choux blancs vinaigrés et haddock

## Les plats chauds

Quenelles de brochet sauce homard
Noix de veau, sauce forestière

## Les fromages

Ardoise de fromages d'Auvergne,
assortiment de fruits secs et mesclun

## Les clins d'Œil de saison

Vol-au-vent aux champignons du moment et écrevisses
Saucisson brioché
Velouté de châtaignes
Pâté bourbonnais à la truffe
Macarons au foie gras
Pressé de volaille d'Auvergne et foie gras

## Côté mer

Crevettes roses et grises, bulots et bigorneaux,
assortiment de mayonnaises
Navettes de chair de crabes aux herbes
Navettes de saumon fumé et crème acidulée
Truite gravlax à l'aneth & blinis
Huîtres Marennes d'Oléron N°3 et condiments

## Les garnitures

Poêlée de champignons du moment de la ferme Kinoko
Fricassée de légumes racines de nos maraîchers
Gratin de choux-fleurs au Cantal
Pommes de terre grenailles aux aromates

## Plaisirs sucrés

Tarte aux pommes et noix de pécan caramélisées
Brioche façon pain perdu
Galette des rois
Paris-Brest
Crème brûlée au thé earl grey
Opéra
Cookies
Canelés
Salade de fruits
Entremet caramel et chocolat

04 70 30 82 28

restaurants.lescelestins@vy-resort.com

Boissons non comprises / Prix nets, service inclus