

Le Buffet de la Fête des Pères

Dimanche 21 juin 2026

80€ PAR PERSONNE

les entrées

- Banc de l'écailler (crevettes roses, huîtres, saumon Bellevue)
- Tomates multicolores et mozzarella, pesto rosso
- Focaccia de la Maison Pozzoli, sauce romesco, olives Kalamata et origan
- Burger d'effiloché de cuisse de canard confite, compotée d'oignons et Ossau-Iraty
- Tarte fine pissaladière
- Wrap végétarien aux légumes antipasti
- Sucrine façon Caesar
- Planche de charcuterie

les plats

- Faux-filet maturé de la Maison BLO, sauce béarnaise fumée
- Suprême de volaille des Dombes, labneh aux herbes
- Gambas grillées, sauce chimichurri

les accompagnements

- Tomate à la provençale
- Gratin dauphinois
- Courgette farcie à la ricotta, miel et menthe

les desserts

- Les délices sucrés du Chef Vincent Thomassin

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.
Origine des viandes et poissons : France. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the team.
Origin of the meat and fish : France. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.

Father's Day Buffet

Sunday 21 June 2026

€80 PER PERSON

starters

- Seafood platter (pink prawns, oysters, Bellevue salmon)
- Heritage tomatoes and mozzarella with red pesto
- Pozzoli House focaccia with romesco sauce, Kalamata olives and oregano
- Pulled confit duck leg burger with onion compote and Ossau-Iraty cheese
- Thin pissaladière tart
- Vegetarian wrap with antipasti vegetables
- Caesar-style baby gem lettuce
- Charcuterie board

main courses

- Dry-aged sirloin steak from Maison BLO, smoked Béarnaise sauce
- Dombes chicken supreme with herb labneh
- Grilled king prawns with chimichurri sauce

side dishes

- Provençal tomato
- Dauphinois potato gratin
- Courgette stuffed with ricotta, honey and mint

desserts

- Sweet creations by Chef Vincent Thomassin

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.
Origine des viandes et poissons : France. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the team.
Origin of the meat and fish : France. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.