



ZUCCA

Brunch du Nouvel an

JEUDI 1^{er} JANVIER

LE COIN PETIT-DÉJEUNER

Corbeille de pains assortis
Viennoiseries, brioches et pancakes
Beurre, confiture et miel
Œufs brouillés aux fines herbes
Saucisses de volaille, bacon croustillant
Céréales et laitages
Café, thé et jus de fruits
Fruits frais

LES HORS D'ŒUVRES et SALADES COMPOSÉES

Salade César au saumon fumé
Salade périgourdine au foie gras
et magret fumé
Salade de conchiglioni aux crevettes
Œuf mimosa au caviar de hareng fumé
Terrine de foie gras de canard
Pâté en croûte de volaille
Fines charcuteries italiennes
Légumes rôtis
Avocado toast saumon et œuf poché
Mauricette au rosbif et cornichons
Club au poulet

LES MISES EN SCÈNE

Carpaccio de bœuf aux condiments
Saumon en Bellevue
Langoustines en demoiselle
Bar à Huître

SOUS LA LAMPE

Beignet de fleur de courgettes
Calamar à la romaine
Croquetas de jambon ibérique

RÉSERVATION : 04 78 17 51 00 ou
restaurant@marriottlyon.com
70 quai Charles de Gaulle, Lyon 6

LA MARÉE

Saumon en gravlax aux agrumes
Rillettes de poisson maison

LES PLATS et ACCOMPAGNEMENTS

Filet de bar à la bisque de homard
Civet de sanglier au chocolat
Dauphinois de pommes de terre
Méli mélo de légumes

SHOW COOKING

Pâtes à la tartuffata et Gran Moravia

À LA COUPE

Jambon cuit à la truffe

LES FROMAGES

Plateau de fromages affinés

LES DESSERTS

Par notre Chef Pâtissier Benjamin Point
Pâtisseries fines d'ici en mignardises
Petits biscuits et fruits frais découpés

69€ /adulte

Brunch, animations et coupe de
Lambrusco Rosso ou Rosato
(eaux minérales, jus de fruits
et boissons chaudes)

29€ /enfant

Buffet et accès au Zuzu Club
Enfant de 3 à 11 ans