L'ARCHIPEL
restaurant & sky lounge

BRUNCH

Thanksgiving

Dimanche 29 Novembre

Buffet Brunch Salé & Sucré
Boissons chaudes, eaux minérales
et jus de fruits inclus

Disponible de 11h30 à 13h30

Tarif : 59€ TTC/ personne

Tarif réduit pour les enfants
de moins de 12 ans

Réservez votre table dès maintenant

+33 (0)3.67.70.72.80 ou via ce QR code

L'ARCHIPEL
restaurant & sky lounge

BRUNCH

Thanksgiving

Sunday, November 29th

Savory & Sweet Brunch Buffet

Hot beverages, mineral water
and fruit juices included.

Available from 11:30 AM to 1:30 PM

Price: €59 VAT incl. per person

Reduced rate for children
under 12 years old

Book your table now

+33 (0)3.67.70.72.80 or via this QR code

BRUNCH
Thanksgiving

Coin petit-déjeuner
Kougelhopf, croissants, pains au chocolat, bretzels
Farandole de pains (céréales, noix, figues, seigle, mauricette)
Beurre, confitures artisanales de chez Nicole, miel
Pancakes, brioches

Bar à jus & bar à soupes
Créez votre propre jus de fruits frais selon vos envies
Velouté de cèpes • Velouté de potimarron • Velouté de panais

Fruits de mer
Huîtres et leurs condiments
Crevettes, bulots, crabes, langoustines, Saumon fumé, Merrines.
Citron jaune et vert, vinaigre à l'échalote, beurre demi-sel, pain de seigle
Vinaigrette vierge au soja, citronnelle, fruit de la passion & cébette

Petites bouchées d'automne
Toast dinde-cranberry : dinde fumée effilochée, cranberries fraîches, mayo au yuzu, roquette
Bagel canard-figue : magret fumé, confit de figue, roquefort, noix
Bagel saumon-potimarron : saumon gravlax, houmous de potimarron, aneth, zeste de citron

Charcuteries & délices froids
Pâté de campagne, rillettes de poitrine de cochon de chez Hermann
Charcuteries italiennes (serrano, coppa, pancetta)
Bar à salades & crudités, houmous, tapenade

Les plats chauds
Dinde farcie aux marrons, jus au vin chaud à la découpe
Magret de canard, sauce cranberry-badiane
Filet de saumon, sauce miso-érable
Risotto de courge butternut, parmesan et noisettes torréfiées
Purée de patate douce, haricots verts frais, röstis, tomate cerise provençale

Les fromages
Munster, fromage de chèvre, brie & comté

Festival des desserts
Crêpes, gaufres, fontaine de chocolat, fruits frais
Île flottante, mousse au chocolat
Religieuses, tarte au fromage blanc
Pecan pie, streusel, smoothies
Assortiment de cupcakes, bagels sucrés

BRUNCH
Thanksgiving

Breakfast corner
Kougelhopf, croissants, chocolate croissants & pretzels
Assorted breads (multigrain, walnut, fig, rye, Mauricette rolls)
Butter, Nicole's artisan jams & honey
Pancakes & brioche

Juice bar & soup station
Create your own fresh fruit juice
Porcini mushroom velouté
Red kuri squash velouté
Parsnip velouté

Seafood selection
Oysters with traditional condiments
Shrimp, whelks, crab, langoustines, smoked salmon, and merrines
Yellow and lime wedges, shallot vinegar, salted butter & rye bread
Soy, lemongrass, passion fruit & spring onion vinaigrette

Autumn gourmet bites
Turkey & Cranberry Toast – Pulled smoked turkey, fresh cranberries, yuzu mayonnaise & arugula
Duck & Fig Bagel – Smoked duck breast, fig compote, Roquefort & walnuts
Salmon & Squash Bagel – Gravlax salmon, red kuri squash hummus, dill & lemon zest

Cold cuts & cold delights
Country-style pâté & Hermann's pork belly rillettes
Selection of Italian cured meats (Serrano ham, coppa & pancetta)
Salad & crudité bar, hummus & tapenade

Hot dishes
Roast turkey stuffed with chestnuts, carved to order, served with mulled wine jus
Duck breast with cranberry and star anise sauce
Salmon fillet with maple miso glaze
Butternut squash risotto with Parmesan & toasted hazelnuts
Sweet potato purée, fresh green beans, rösti potatoes & Provençal cherry tomatoes

Cheese selection
Munster, goat cheese, brie & comté

Desserts festival
Crêpes, waffles, chocolate fountain & fresh fruit
Floating island (meringue with vanilla custard)
Chocolate mousse
Religieuses
Alsatian fromage blanc tart
Pecan pie
Streusel cake
Fresh fruit smoothies
Assorted cupcakes
Sweet bagels