

- BRUNCH -

SERVI À TABLE - DIMANCHE DE 12H30 À 14H30 - 58€ PAR PERSONNE

INTRODUCTION À LA FRAÎCHEUR

Baguettine, viennoiseries, cake, confitures

Baguettine, viennoiseries, cake, jams

Saumon mariné Gravlax, blinis, condiments tzatziki

Marinated Gravlax salmon, blinis, tzatsiki

Bruschetta guacamole d'avocat, tomate confite, cébette, mimosa d'œuf

Avocado bruschetta, candied tomatoes, spring onion, deviled egg

Pastrami de bœuf, poivrons piquillos, burrata

Beef pastrami, piquillo peppers, burrata

Crèmeux de courge, œuf parfait, crumble de noisettes

Squash cream, egg «parfait», hazelnut crumble

À VOUS DE CHOISIR

Travers de daurade à la plancha, polenta croustillante, sauce vierge aux légumes

Seabream "à la plancha", crispy polenta, virgin olive oil

Ou

Salade Caesar au suprême de volaille grillé

Caesar salad with grilled chickenbreast

Ou

Quasi de veau au sautoir, gnocchis au citron confit, champignons blancs, jus court

Tender veal, candied lemon gnocchi, mushrooms, reduced juice

Ou

Linguine, bolognaise de poulpe aux pignons et à l'olive

Linguine, octopus bolognese with pine nuts and olive

FINIR EN GOURMANDISE

Assiette de fromages affinés de la ferme Alta Cima, jeunes pousses

Fine cheese platter from Alta Cima farm, young salad shoots

Mêlée d'ananas et aux raisins, glace aux grains de vanille

Pineapple and grappes, vanilla ice cream

Crème au caramel et madeleine tiède

Caramel cream and warm madeleine

SE RAFRAÎCHIR

Jus d'orange ou jus de pamplemousse frais

Fresh orange or grapefruit juice

Thé ou café

Tea or coffee

Coupe de champagne

Glass of champagne

UNE CRÉATION DE DOMINIQUE FRÉRARD, MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE
A CREATION OF DOMINIQUE FRÉRARD, MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE

Prix net TTC en euros, toutes taxes et service compris - Origine des viandes : France
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération
VAT net price including taxes and services. Origin of the meats : France. Excessive drinking is dangerous for the health, drink with moderation.

- BOISSONS -

CHAMPAGNE MUMM

15€ la coupe - 80€ la bouteille

CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU ROUBINE

Cru classé : blanc, rosé, rouge
9€ le verre - 50€ la bouteille

CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU ROUBINE

La Vie en Rose
6€ le verre - 30€ la bouteille

BOURGOGNE MERCUREY MEIX FOULOT

Rouge
8€ le verre - 42€ la bouteille

BOURGOGNE CHABLIS BROCARD

Blanc
11€ le verre - 42€ la bouteille

SOFT DRINKS

5€