



Dans l'esprit d'un brunch...

A brunch spirit...

LE CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR,
LE CHEF PATISSIER – ELIE YONNET
et leurs équipes vous souhaitent un agréable moment.

Our Chefs and their teams wish you a pleasant moment.

Viennoiseries, jus, boissons chaudes, entrée, plat et dessert inclus.
Viennoiseries, juices, hot drinks, starter, main dish and dessert included.

110 € / personne ou 55 € / moins de 12 ans

110 €/person or 55€ up to 12 years old

Prix nets, service compris. Une liste des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande. Nous vous remercions de nous en informer. Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés. *All prices are inclusive of VAT at the prevailing rate. A list of products causing allergies or food intolerance is at your disposal on request. Please let us know about your special requirements. Our Chef works only with fresh products, our dishes are subject to change.*

Les œufs et entrées
Eggs and appetizers

La noix de Saint-Jacques en carpaccio, touches d'agrumes, vanille et butternut
Scallops carpaccio with citrus, vanilla and butternut

Jaune d'œuf confit,
pommes de terre grenailles en vinaigrette, jus de volaille truffé
Confit egg yolk, dressed new baby potatoes, truffle jus

Foie gras de canard, poires confites et fin feuilleté croustillant
Duck foie gras, confit pears, crunchy tuile

L'œuf mollet croustillant, morilles à la crème de Bresse
Crispy poached egg, morels with Bresse cream

Nos Créations

Main course

Longe de veau rôtie au sautoir, Zita gratinées au vieux Parmesan
farciées à l'artichaut et foie gras, jus concentré à la truffe mélanosporum
*Roasted veal tenderloin, gratinated Zita with aged Parmesan, stuffed with
artichokes and foie gras, concentrated jus with black truffle*

Filet de sole glacé au coulis de homard,
tombée de jeunes pousses d'épinards et topinambour
Sole fillet glazed with lobster sauce, baby spinach and jerusalem artichokes

Le risotto crémeux à la truffe mélanosporum et légumes oubliés
Black truffle and heritage vegetables risotto

*Le veau est d'origine française
Veal come from France*

Les gourmandises
Delicacies

La forêt noire, chocolat noir 64% de Madagascar,
vanille de Tahiti et cerises griottes

Black forest, 64 Madagascar chocolate, vanilla from Tahiti and Morello cherries

Dans l'esprit d'un Mont Blanc, marron crémeux et croustillant,
meringue croquante et twist d'orange

Mont Blanc, creamy and crunchy chestnut, meringue and orange twist

Le café d'Ethiopie, touche de mandarine et gelée onctueuse au cognac

Coffee from Ethiopia, mandarine and cognac jelly

Millefeuille de fruits exotiques, fines feuilles de brioches caramélisées

Exotique fruits millefeuille with caramelised brioche

Prix nets, service compris. Les règlements par chèque ne sont pas acceptés.

Une liste des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande.

Nous vous remercions de nous en informer.

All prices are inclusive of VAT at the prevailing rate.

A list of products causing allergies or food intolerances is at your disposal on request. Please let us know