



Dans l'esprit d'un brunch...

A brunch spirit...

Sélection de jus frais par la maison Spur à Annecy

Orange et Pamplemousse *Orange and grapefruits*

Orange, kiwi et épinards *Orange, kiwi and spinach*

Orange, betterave *Orange and beetroot*

Orange, ananas *Orange and pineapple*

Orange, carotte *Orange and carrot*

Pain aux fruits et Pain de campagne maison

Homemade country breads

Viennoiseries, jus, buffet froid, chaud et sélection de pâtisseries inclus.

Pastries, juices, cold, hot and dessert buffet included

85 € / personne

85€ / person

42€ / moins de 12 ans et offert pour les moins de 3 ans

42€ up to 12 years old and free for children under 3 years old

*Nous travaillons avec des produits frais de saison et locaux susceptible de rupture
liste non contractuelle*

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 à la demande

Eggs on demand

Œufs brouillés *Scrambled eggs*

Omelette *Omelette*

Œufs pochés *Poached eggs*

Œufs à la coque *Soft boiled eggs*

Buffet froid

Cold buffet

Œuf mimosa *mimosa's egg*

Vitello tonnato

Pâté en croûte de volaille fermière de l'Ain *Farmhouse poultry pâté en croûte*

Taboulé de quinoa *Quinoa taboule*

Salade César *Caesar salad*

Céleri rémoulade, salade de pâtes *Celeriac remoulade, pasta salad*

Carpaccio de betteraves *Beetroots carpaccio*

Caviar d'aubergines *Eggplant caviar*

Asperges vertes et blanches *White and green asparagus*

Poireaux en vinaigrette et Pissaladière *Pissaladiere, dressed leeks*

Carpaccio cochon de lait *milk-fed pork carpaccio*

Saumon et haddock fumé, *Smoked fish and rollmops*

Salade de poulpe aux saveurs Méditerranéenne *Octopus salad*

Buffet chaud

Hot buffet

Retrouvez nos chefs autour de notre buffet chaud

Come and meet our chefs around the hot buffet

Longe de veau rôtie *Roasted veal loin*

Filet de bar sauce crustacé *Seabass and seafood sauce*

Pommes de terre nouvelle aux herbes *spring potatoes with herbs*

Poêlée de légumes de saison *Seasonnal vegetables*

Raviole ricotta, épinard et crème safran

ricotta cheese and spinach raviole with saffron cream

Risotto au petits pois et safran dans la meule de Parmesan

Peas and saffron risotto cooked into the Parmesan wheel

Sélection de fromages affinés

Matured cheese selection

Les gourmandises

Delicacies

Crème brûlée *Crème brûlée*

Tropézienne *Tropezienne*

Tartelettes de saison *Seasonal fruits tartelets*

Mousse de pomme et biscuit amandes *Apple mousse and almond biscuit*

Finger dulcey *Dulcey finger*

Crêpes et gaufres maison *Homemade crepes and waffles*

Cake vanille et cake citron *Vanilla and lemon cakes*

Finger pomme *Apple finger*

Entremet chocolat *Chocolate entremet*

Salade de fruits *Fruits salad*

Panna cotta aux fruits rouges *Red berries panna cotta*

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 do let us know