



CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment.
We wish you a pleasant meal.



L'ESPRIT RELAIS & CHÂTEAUX

« Nous sommes, chez Relais & Châteaux, tous des artisans de l'hôtellerie-restauration dispersés sur la planète, héritiers de la grande histoire culturelle de l'hospitalité et des cuisines du monde et nous faisons le choix d'être fidèles à la mission que nous nous sommes donnée : préserver et transmettre la singularité des cuisines, pour éviter le renoncement et la facilité qui guettent nos civilisations de l'immédiat ; rappeler tous les jours, par notre pratique d'artisans, que notre humanité s'exprime et se ressource toujours dans le partage du beau et du bon. »

*Extrait du manifeste Relais & Châteaux
pour un monde meilleur par la table et l'hospitalité.
UNESCO, 18 novembre 2014*



Dans l'esprit d'un Brunch...

A brunch spirit...

En trois services

Viennoiseries, boissons chaudes et jus de fruits inclus

*A brunch spirit, in three courses
Viennoiseries, hot drinks and fruit juice included*

65,00 €

33,00 € (- 12 ans)

Les Boissons

Drinks

Jus

Jus d'orange
Jus de pamplemousse
Jus de pomme
Jus de cranberry

Thés & Infusions

Earl Grey
Darjeeling
Ceylan
Gunpowder
Thé vert menthe
Verveine
Tilleul
Camomille
Verveine menthe

Cafés

Café régulier ou décaféiné
Expresso
Double expresso
Cappuccino
Latte

Cocktails

Le Mimosa – Prosecco, jus d'orange frais 26,00€
Kir Royal 19,00€

Bulles

Blanc – Maison Taittinger – Brut Prestige 24,00 €
Rosé – Maison Duval Leroy 22,00 €

Les œufs et entrées

Eggs and appetizers

Œuf poché façon Meurette
Meurette-style poached egg

Duo d'œufs Mimosa, lard et ciboulette
Mimosa-style egg, bacon and chives

Œuf parfait, brioche aux morilles et à la crème
Perfect egg, creamy morels in brioche

Fougasse croquante, pep's de citron, câpres, olives taggiasche, anchois et algues wakamé
Crispy fougasse, lemon pep's, capers, taggiasche olives, anchovies and wakame algae

L'œuf mollet croustillant, mini ratatouille froide aux amandes
Crispy soft-boiled egg, cold almond ratatouille

Nos Créations

Main courses

Faux filet grillé, polenta, artichaut en barigoule et jus aux olives
Grilled sirloin cut, polenta, barigoule artichoke, olive jus

Poulpe snacké, tomate cœur de bœuf, coquillages et laitue de mer
Snacked octopus, beefsteak tomato, shellfish, sea lettuce

Risotto au vin rouge, champignons grillés et roquette
Red wine risotto, grilled mushrooms and rocket

Les Gourmandises

Delicacies

Le brookie du Jiva, glace vanille

Jiva brookie, vanilla ice cream

Parfait glacé à la noix de coco, sorbet passion

Coconut iced mousse, passion fruit sorbet

Pavlova fruits rouges et meringue menthe

Red fruit pavlova and mint meringue

La crêpe soufflée crème brûlée, glace caramel

Crepe brulee crepe soufflee, caramel ice cream

La Champagne

	75 cl
BRUT	
Maison Taittinger – Brut Prestige	110,00 €
Maison Deutz – Brut Classic	112,00 €
Maison Philipponnat - Royale Réserve	115,00 €
Maison Louis Roederer – Collection 242	120,00 €
ROSES	
Maison Philipponnat Royale Reserve	125,00 €
Maison Duval Leroy – 1 ^{er} Cru	130,00 €

Les vins blancs

COTES DU JURA CHARDONNAY	
Domaine Badoz – Arrogance – 2017	78,00 €
LA VALLEE DE LA LOIRE	
POUILLY FUME	
Domaine Redde – La Moynerie - 2020	70,00 €
LA BOURGOGNE	
LADOIX	
Domaine Maratray Dubreuil –En Naget - Monopole – 2019	90,00 €
BEAUNE	
Christian Bergerer et Fille – Les Levées et les Piroles – 2019	96,00 €
MEURSAULT	
Domaine Deveney Mars – Sous la Velle - 2019	120,00 €
LA VALLEE DU RHONE	
CONDRIEU	
Domaine Christophe Pichon – 2020	90,00 €

Les vins rouges

75 cl

COTE DU JURA

Domaine Badoz - Dédicace à Pierre – Pinot Noir - 2019

54,00 €

LA BOURGOGNE

MOREY-SAINT-DENIS

Domaine Drouhin-Laroze – Très Girard - 2016

105,00 €

BEAUNE

Domaine Bouchard Père et Fils – 1^{er} Cru Clos du Roi – 2018

125,00 €

MERCUREY

Domaine Mia – Les Caudroyes - 2019

84,00 €

LA VALLEE DU RHONE

CROZES-HERMITAGE

Domaine Le Vieux Murier – Les Saviaux - 2020

72,00 €

SAINT-JOSEPH

Domaine François Villard - Poivre et Sol – 2020

78,00 €

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Château Beaucastel – 2019

150,00 €