



CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment.



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 available on request. Please let us know about your special requirements. Our Chef works only with fresh products, our dishes are subject to change.

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 12,00€
Kir Royal 19,00€

Bulles

Blanc – Maison Taittinger – Brut Prestige 19,00 €
Rosé – Maison Duval Leroy 20,00 €

Les Entrées

Appetizers

Œuf croustillant, poêlée de champignons et jus de volaille
Crispy soft-boiled egg, pan-sautéed mushrooms and poultry gravy

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

Œuf Florentine
Crispy soft-boiled egg, spinach, Hollandaise sauce

Œuf poché façon Meurette
Meurette-style poached egg

Salade de tourteaux, crème Vichyssoise et caviar Avruga
Crab salad, cold leek and potatoes soup, Avruga caviar

Nos Créations

Main courses

Faux-filet de bœuf grillé, échalotes confites
Millefeuille de pommes de terre croustillantes et fondantes
Grilled beef sirloin steak, confit shallots, millefeuille layering crispy and fondant potatoes

Lingue rôtie, brandade de fenouil, condiment citron confit et algues, sauce safranée
Roasted cod, fennel brandade, confit lemon and seaweed, saffron sauce

Risotto crémeux au citron et roquette
Creamy lemon risotto and rocket

Les Gourmandises

Delicacies

Cheesecake exotique

Exotic cheesecake

Eclair pistache Amarena

Pistachio and Amarena éclair

Tarte citron meringuée

Lemon meringue tart

Brookie du Jiva

Jiva brookie