



## 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  
Thé vert menthe  
Verveine  
Tilleul  
Camomille  
Verveine menthe

### Cafés

Café régulier ou décaféiné  
Expresso  
Double expresso  
Cappuccino  
Latte

### Cocktails

Le Mimosa – Crémant du jura, jus d'orange frais 18,00€  
Kir Royal 23,00€

### Bulles

Blanc – Sélection du sommelier 21,00 €  
Rosé – Maison Duval Leroy 22,00 €

## *Les œufs et entrées*

### *Eggs and appetizers*

Œuf parfait, courge rôtie et onctueuse, émulsion amande  
*Perfect egg, roasted squash, almond emulsion*

Duo d'œufs mimosa, émietté de crabe et caviar Avruga  
*Duo of mimosa eggs, crab meat and Avruga caviar*

Œuf poché façon Florentine  
*Poached eggs Florentine style*

L'escargot à la vigneronne, en tartelette croustillante et lard  
*Snail in vigneronne sauce, in a crispy tartlet and bacon*

Le bar, fines tranches façon ceviche, twist d'agrumes et avocat onctueux  
*Sea Bass, thinly sliced ceviche style, citrus twist and creamy avocado*

## *Nos Créations*

### *Main courses*

Le dorade sébaste rôtie, embeurrée de chou et sarrasin croustillant  
*Roasted sea bream, buttered cabbage and crispy buckwheat*

Le canard, cuisse confite et effilochée, nuage de pommes de terre, chapelure de cacao  
*Duck leg, confit and shredded, foam of potatoes, cocoa crumbs*

Risotto aux champignons dans la meule, émulsion à la fève de tonka  
*Risotto with mushrooms in the cheese wheel, tonka bean emulsion*

# *Les Gourmandises*

## *Delicacies*

**Moelleux au chocolat, glace café**

*Chocolate cake with coffee ice cream*

**Entremet abricot - vanille**

*Apricot and vanilla Entremet*

**Gaufre liégeoise, cacahuètes et chantilly**

*Waffle with peanuts and whipped cream*

**Pavlova aux fruits de la saison**

*Pavlova with seasonal fruits*

## *La Champagne*

	75 cl
<b>BRUT</b>	
Maison Taittinger – Brut Prestige	110,00 €
Maison Philipponnat - Royale Réserve	115,00 €
Maison Louis Roederer – Collection 242	120,00 €
<b>ROSES</b>	
Maison Philipponnat Royale Reserve	125,00 €
Maison Duval Leroy – 1 <sup>er</sup> Cru	130,00 €

## *Les vins blancs*

<b>LE JURA</b>	
COTES DU JURA CHARDONNAY	
Domaine Badoz – Arrogance – 2017	78,00 €
<b>LA VALLEE DE LA LOIRE</b>	
POUILLY FUME	
Domaine Redde – Petit F – 2020	48,00 €
<b>LA BOURGOGNE</b>	
BOURGOGNE - CHARDONNAY	
Domaine Venon Père et Fils - 2020	46,00 €
BEAUNE	
Christian Bergerer et Fille – Les Levées et les Piroles – 2019	96,00 €
RULLY	
Domaine Michel Sarazin – Sans Nom – 2019	58,00 €
<b>LA VALLEE DU RHONE</b>	
CONDRIEU	
Domaine Christophe Pichon – 2020	90,00 €
CROZES-HERMITAGE	
Domaine Delhome – Loess – 2020	48,00 €
IGP COLLINES RHODANIENNES	
Domaine Monteillet - Stéphane Montez – 2020	54,00 €

## *Les vins rouges*

	75 cl
<b>LE JURA</b>	
<b>COTE DU JURA</b>	
Domaine Badoz - Dédicace à Pierre – Pinot Noir - 2019	54,00 €
<b>LA BOURGOGNE</b>	
<b>MARANGES</b>	
Domaine Sorine - Vieilles Vignes – 2019	80,00 €
<b>RULLY</b>	
Domaine Jean Baptiste Ponsot - 1er Cru Molesme - 2019	75,00 €
<b>MERCUREY</b>	
Domaine Mia – Les Caudroyes – 2019	84,00 €
<b>LE BEAUJOLAIS</b>	
<b>MOULIN-A-VENT</b>	
Maison Le Nid – 2019	66,00 €
<b>CHIROUBLES</b>	
Domaine de la Grosse Pierre – 2020	45,00 €
<b>LA VALLEE DU RHONE</b>	
<b>CROZES-HERMITAGE</b>	
Domaine Combier – Cuvée Laurent – 2019	48,00 €
Domaine Le Vieux Murier – Les Saviaux – 2020	72,00 €
<b>SAINT-JOSEPH</b>	
Domaine François Villard - Poivre et Sol – 2020	78,00 €
<b>LE LANGUEDOC -ROUSSILLON</b>	
<b>IGP PAYS D'OC</b>	
Domaine Gayda – Freestyle – 2020	45,00 €

## *Les vins rosés*

<b>COTES DE PROVENCE</b>	
Figuière – Cuvée Première – 2021	54,00 €
Château d'Esclans – Whispering Angel – 2021	65,00 €
Château Minuty – Rose et Or – 2021	85,00 €