



## 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 22,00 €  
Rosé – Maison Duval Leroy 22,00 €

**Nous vous invitons à consulter notre carte des vins et Champagnes pour accompagner votre brunch.**

## *Les œufs et entrées*

### *Eggs and appetizers*

L'œuf parfait, textures de butternut : onctueux, en pickles et rôti  
*Soft-boiled egg, variations of butternut squash: creamy, pickles and roasted*

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

L'œuf poché façon Florentine  
*Poached eggs Florentine style*

Tourte de blettes, menthe, citron, chèvre frais et salade folle de Mr Raillon  
*Swiss chard pie, mint, lemon, fresh goat cheese and garden salad from Mr Raillon*

Saumon mariné mi-cuit, légumes acidulés  
*Semi-cooked marinated salmon, pickled vegetables*

## *Nos Créations*

### *Main courses*

Pavé de flétan rôti, grenailles confites, beurre blanc au caviar Avruga et œufs de truite  
*Roasted halibut steak, preserved potatoes, beurre blanc with Avruga caviar and trout roes*

Paleron de bœuf confit, pressé de céleri et pommes, condiment de champignons, échalotes, céleri et noisettes  
*Beef chuck confit, layered celery and apples, mushrooms, shallot, celery and hazelnut condiments*

Le risotto aux champignons  
*Mushroom risotto*

# *Les Gourmandises*

## *Delicacies*

Le finger alliance poire et vanille

*Pear and vanilla delights*

Tarte au citron revisitée

*Lemon pie revisited*

Entremets noisette mandarine, mousse chocolat

*Mandarin hazelnut entremet, chocolate mousse*

Crèmeux chocolat au lait, ganache carambar et glace caramel beurre salé

*Creamy milk chocolate, carambar ganache and salted butter caramel ice cream*