



## 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*

90,00 €

40,00 € (- 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 €

## *Les œufs et entrées*

### *Eggs and appetizers*

**Nuage de pommes de terre, jaune d'œuf confit et jus truffé**

*Potato emulsion, confit yolk, truffle juice*

**Œuf croustillant, mousseline de chou-fleur et caviar**

*Crispy egg, mashed cauliflower and caviar*

**Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes**

*Scallop carpaccio with citrus*

**Boudin blanc, pommes rôties et jus au Porto**

*White pudding, roasted apples and Porto juice*

## *Nos Créations*

### *Main courses*

**Bœuf Wellington**

*Wellington beef*

**Turbot rôti et risotto aux petits légumes safranés**

*Roasted turbot and saffron vegetables risotto*

**Ravioles de champignons et jus de volaille truffé**

*Small ravioli of mushrooms, truffle poultry juice*

# *Les Gourmandises*

## *Delicacies*

La bûche de Noël façon Forêt-noire  
*Yule log Black Forest cream cake style*

La bûche de Noël façon Mont-Blanc  
*Yule log Mont-Blanc style*

La mandarine en textures aux épices de Noël  
*Variations of mandarine orange with Christmas spices*

L'exotique : compotée d'ananas, meringue coco, baba passion et mousse de mangue Timut  
*Exotic delight: ananas puree, coconut meringue, passion fruit baba, Timut mango mouss*