



## 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*

80,00 €

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 €

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

## *Les œufs et entrées*

### *Eggs and appetizers*

L'œuf Florentine poché, tombée d'épinards, toasts de pain et hollandaise onctueuse  
*Poached egg Florentine, spinach, toasted bread with hollandaise sauce*

L'œuf poché, duo d'asperges crémeuses, croquantes et rôties  
*Poached egg, creamy, crunchy and roasted asparagus duo*

L'œuf mollet et croustillant, morilles à la crème de Bresse  
*Soft-boiled egg, morels with regional cream from Bresse region*

Le foie gras de canard poêlé, alliance cacao et agrumes  
*Pan-fried duck foie gras, cacao and citruses*

Le tourteau en vinaigrette, douceur d'une nage glacée au vin moelleux et dentelle de sarrasin  
*Crab in vinaigrette sauce, sweet wine and buckwheat lace*

## *Nos Créations*

### *Main courses*

Le turbot, en aiguillettes rôties, asperges blanches des Landes grillées, sauce Genevoise et condiment croquant  
*Thinly-sliced roasted turbot, grilled white asparagus from Landes region, Geneva sauce and crunchy condiment*

L'agneau de lait des Pyrénées, gigot confit, légumes primeurs d'Éric Roy glacés, twist d'ail des ours et jus court  
*Confit leg of milk-fed lamb from Pyrénées region, early glazed vegetables, wild garlic and light-cooking juice*

Le risotto onctueux aux asperges vertes des Hauts de Provence, touche de cédrat confit  
*Risotto of green asparagus from high Provence, candied Cedrat lemon*

# *Les Gourmandises*

## *Delicacies*

Le fraisier, mariage de la fraise des bois confite et de la pistache de Sicile, moelleux et croustillant  
*Strawberry cake, candied wild strawberries and Sicilian pistachios alliance, smooth and crunchy*

Le chocolat de Madagascar 64%, fondant et aérien, caramel au beurre salé onctueux  
*Lava cake, chocolate from Madagascar 64%, onctuous salty-butter caramel*

La charlotte, framboise légère et crémeuse, rhubarbe en marmelade et marinée  
*Raspberry shortcake, smooth and creamy, jam rhubarb*

La pavlova, meringue fondante et croquante, douceur d'agrumes  
*Citrus pavlova*