



Brunch de la fête des mères

Mother's day brunch

LE CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR,
LE CHEF PATISSIER – ELIE YONNET
et leurs équipes vous souhaitent un agréable moment.

Our Chefs and their teams wish you a pleasant moment.

Viennoiseries, jus, boissons chaudes, entrée, plat et dessert inclus.
Viennoiseries, juices, hot drinks, starter, main dish and dessert included.

80 € / personne

Fêtes des mères en Suisse le dimanche 14 mai, en France le dimanche 4 juin.

Mother's day in Switzerland on May, 14th, in France on June, 4th.

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

Les œufs et entrées
Eggs and appetizers

L'œuf mollet croustillant, déclinaison d'asperges de Laurent Dumas
Crispy poached egg, asparagus declination from Laurent Dumas

L'œuf parfait brioché, morilles à la crème de Bresse
Perfect egg, brioche, morels and Bresse cream

Céviché de daurade rafraichi aux agrumes et touche d'avocat
Seabream ceviche, avocado touch and citrus twist

Foie gras de canard mi-cuit, textures de fraises et toasts briochés
Semi cooked duck foie gras, strawberry textures and brioche toasts

Nos Créations

Main courses

Longe de veau rôtie, gâteau de blettes,
carottes toupies glacées d'Eric Roy, jus de veau truffé

Roasted veal loin, chard cake and glazed carrots from Eric Roy, truffle veal juice

Filet de turbot grillé,
asperges de Laurent Dumas et condiment iodé, fumet infusé aux asperges

*Grilled turbot filet, asparagus from Laurent Dumas
sea flavor condiment, asparagus infused broth*

Le risotto primavera

Primavera risotto

*La viande et le poisson proviennent de l'Union européenne
Meat and fish comes from European Union*

Les gourmandises

Delicacies

Pavlova fraise rhubarbe, fraises fraîches et confites,
touche de basilic et rhubarbe fondante infusée à la rose
*Strawberry and rhubarb pavlova, fresh and candied strawberries,
basil touch and soft rhubarb infused with rose flower*

Millefeuille à la vanille de Madagascar et caramel,
caramel au beurre salé et glace vanille
*Millefeuille with caramel and vanilla from Madagascar,
salted butter caramel and vanilla ice cream*

Baba exotique : marmelade mangue ananas et passion,
chantilly citron vert et gingembre
*Exotic baba: pineapple mango and passion fruit marmalade,
ginger and lime whipped cream*

Chocolat au lait crémeux et onctueux, framboises en gelée et en sorbet
Creamy and unctuous milk chocolate, raspberry gel and sorbet

Prix nets, service compris. Les règlements par chèque ne sont pas acceptés.
Une liste des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande.

Nous vous remercions de nous en informer.
All prices are inclusive of VAT at the prevailing rate.

A list of products causing allergies or food intolerances is at your disposal on request. Please let us know

Les vins au verre

champagne

	12 cl
Blanc – Maison Louis Roederer – Collection	22,00 €
Rosé – Maison Ployez Jacquemart - Couture	23,00 €

les vins blancs

Côtes du Jura - Domaine Benoit Badoz - Cuvée Victora – 2019 🍷	11,00 €
Bourgogne Chardonnay – Les Lameroses – 2020 🍷	12,00 €
Sancerre – Signature Pascal Jolivet - 2021	13,00 €
Condrieu – La petite côte – Yves Cuilleron – 2021	24,00 €

les vins rouges

Chinon – Silènes - Domaine Charles Joguet – 2020 🍷	13,00 €
Saint Joseph - Domaine Monteillet - Stéphane Montez – 2021	15,00 €
Saint Emilion – Le Dragon de Quintus - 2020	16,00 €
Aloxe-Corton - Domaine Maratray-Dubreuil - 2019	22,00 €

le vin rose

Côtes de Provence –Sélection du Sommelier	15,00 €
---	---------

les cocktails du Brunch

Mimosa – Champagne et jus Orange frais	20,00 €
--	---------

le vin Doux naturel

	10 cl
Côteaux de l'Aubance – Domaine des Rochelles – Lebreton – 2020 🍷	15,00 €

Toutes nos appellations sont AOP sauf mention contraire.

Prix nets, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

All wines are AOP, unless otherwise stated. Net prices, service included.

Alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation