



BRUNCH DOMINICAL SUNDAY BRUNCH

DE 12H30 À 14H
FROM 12:30PM TO 2PM

Corbeille de viennoiseries
Pastries basket



Œuf flottant, crème légère parfumée
aux quatre épices

Poached egg, light cream flavored with four spices

Poireaux à la flamme, aigre doux au Xérès

Roasted leeks, spring herbs, sweet and sour sherry

Carpaccio de Saint-Jacques, radis au naturel, huile de laurier

Scallop carpaccio, natural radish, laurel oil



Raviole de légumes, aromates,
bouillon de légumes racines

Vegetable ravioli, spices, root vegetable broth



Parmentier de canard, mesclun

Duck parmentier, mesclun salad

ou/or

Lotte à la Grenobloise, mousseline
de pommes de terre, légumes glacés

Monkfish à la Grenobloise, mashed potatoes,
glazed vegetables



Assortiment de desserts par Julien Dugourd

Dessert assortment by Julien Dugourd

Menu en cinq temps, comprenant viennoiseries et buffet de desserts (hors vins et boissons)
Five-course menu, pastry basket and desserts buffet (excluding beverages)
125€ par personne