



BRUNCH DOMINICAL SUNDAY BRUNCH

Corbeille de viennoiseries Pastries basket

(Entrées à partager pour deux personnes)

Œuf flottant, crème légère parfumée aux 4 épices
Poached egg, light cream flavored with four spices

Poireaux à la flamme, aigre doux au Xérès
Roasted leeks, spring herbs, sweet and sour Xeres

Carpaccio de Saint-Jacques, radis au naturel,
huile de laurier
Scallop carpaccio, natural radish, laurel oil

(Entrée individuelle)

Raviole de légumes, aromates,
bouillon de légumes racines
Vegetables ravioli, spices, root vegetables broth

Parmentier de canard
Duck parmentier

ou/or

Lotte à la Grenobloise
Monkfish à la Grenobloise

Mousseline de pommes de terre,
légumes glacés, mesclun
Mashed potatoes, glazed vegetables, mixed salad

Assortiment de desserts par Julien Dugourd
Dessert assortment by Julien Dugourd

125€ par personne (hors vins et boissons)
125€ per person (excluding beverages)

Supplément truffes sur l'ensemble des plats à 75€
Truffle supplement on the menu at 75€



FORFAIT BOISSON BEVERAGE PACKAGE

Forfait à 45€

Prémices Jasnières, dom. de Bellivière, 2020, vin blanc

Crozes-Hermitage, dom. Combier, 2018, vin rouge

Eau plate ou gazeuse
Still or sparkling water

Café, thé
Coffee, tea



Forfait à 75€

Champagne Louis Roederer

Prémices Jasnières, dom. de Bellivière, 2020, vin blanc

Crozes-Hermitage, dom. Combier, 2018, vin rouge

Eau plate ou gazeuse
Still or sparkling water

Café, thé
Coffee, tea



*Nos forfaits boissons sont proposés lors de votre brunch
pour une durée de deux heures.*

*Our beverages packages are available during your brunch
for two hours.*