



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.*