LE BRUNCH

de Pâques

LE BUFFET | *THE BUFFET*

Crudités, condiments et assortiment de sauces
Raw vegetables, condiments and selection of sauces

Salade César au poulet
Chicken Caesar Salad

Quiche paysanne
Country-style quiche

Œufs mimosa de Pâques
Easter Mimosa eggs

Verrine de crabe, guacamole aux agrumes
Crab verrine with citrus guacamole

Verrine de stracciatella et tomates cerises
Verrine of stracciatella and cherry tomatoes

Taboulé
Tabouleh

Sashimi de poissons de Méditerranée juste saisis, huile de sésame, ponzu
Sashimi of Mediterranean fish just seared, sesame oil, ponzu

Plateau de charcuterie et fromages
Delicatessen and cheese platter

Wrap de saumon, Philadelphia et roquette
Salmon, Philadelphia and arugula wrap

Mini tartare de bœuf à la truffe et Pecorino
Mini beef tartare with truffle and Pecorino

Prix nets en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.

LES PAINS ET VIENNOISERIES | *BREAD AND DANISH*

Pains découpés entiers, pain de mie, pains individuels avec ou sans gluten
Sliced bread, sandwich loaf, regular or gluten-free mini bread rolls

Assortiment de viennoiseries
Selection of Danish

LES ŒUFS (SUR COMMANDE) | *EGGS (TO ORDER)*

En omelette, œufs brouillés, œufs durs, œufs à la coque,
accompagnement au choix
Omelette, scrambled eggs, poached eggs, hard-boiled eggs
choice of garnish

L'AGNEAU DE PÂQUES | *EASTER LAMB*

Épaule d'agneau confite
Preserved shoulder of lamb

Gratin de pommes de terre
Gratin of potatoes

Pommes de terre grenailles et assortiment de légumes de saison
Roasted new potatoes and assorted seasonal vegetables

LES FRUITS DE MER | *SEAFOOD*

Crevettes bouquet, huîtres, bulots, ceviche de daurade (live cooking)
Shrimp bouquet, oysters, whelks, gilt-head bream ceviche (live cooking)

Prix nets en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.

GOURMANDISES SUCRÉES | *SWEET DAINTIES*

Mignardises
Delicacies

Fleur vanille, chocolat et éclats de noisettes
Vanilla and chocolate flower with hazelnut chips

Cake citron
Lemon cake

Crème brûlée au café Kahlua
Crème brûlée flavored with Kahlua coffee

Madeleine
Madeleine

Fruits frais / Soupe de fruits rouges et verveine / Salade de fruits
Fresh fruits / Red fruit soup flavored with verbena / Fruit salad

Stand de chocolat
Chocolate bar

À partager... | *To share...*

Grand cookie chocolat pistache (live cooking)
Large pistachio and chocolate cookie

Ile flottante
Floating island

Tarte citron meringuée
Lemon meringue tart

Cake marbré
Marble cake

Menu à 85 euros par personne et 45 euros par enfant (entre 5 et 12 ans).
85€ per adult and 45€ per child (from 5 to 12 years old).

Prix nets en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.