

**LE BRUNCH  
DE LA FÊTE DES MÈRES**

*26 mai 2024*



## LES COCKTAILS AU CHAMPAGNE | CHAMPAGNE COCKTAILS

14cl | 26€

### LA PÊCHE - BELLINI

Pêche, Champagne | *Peach, Champagne*

### LA FRAISE - ROSSINI

Fraise, Champagne | *Strawberry, Champagne*

### LE CITRON - FRENCH 75

Citron, Gin Bombay, Champagne | *Lemon, Bombay Gin, Champagne*

### L'ORANGE - MIMOSA

Orange, Champagne | *Orange, Champagne*



## 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, hard-boiled eggs, poached eggs,  
choice of garnish*

## LE BUFFET | BUFFET

Salade de tomates multicolores et Burrata  
*Multicolored tomato salad and Burrata*

Salade César au poulet  
*Chicken Caesar Salad*

Velours de courgette  
*Zucchini velvety soup*

Sardines marinées à l'Andalouse  
*Andalusian-style marinated sardines*

Poulpe émincé et vinaigrette d'herbes  
*Sliced octopus with herb vinaigrette*

Carpaccio de bœuf, roquette et Parmesan  
*Beef carpaccio, arugula and Parmesan*

Houmous et pain pita  
*Hummus and pita bread*

Tartare de loup au citron  
*Sea bass tartar with lemon*

Bagna cauda traditionnel et légumes  
*Traditional bagna cauda with vegetables*

Charcuteries et fromages  
*Delicatessen and cheese*

Pressé d'agneau à la menthe  
*Pressed lamb with mint*

Fleur de courgette farcie de ratatouille  
*Zucchini flower stuffed with ratatouille*

Huitres de Tamaris de la Maison Giol, crevettes bouquet et bulots  
*Maison Giol Tamaris oysters, prawns and whelks*

## LE SHOW COOKING | LIVE COOKING

Joue de bœuf braisée, polenta crémeuse à la sarriette  
*Braised beef cheek, creamy polenta flavored with savory*

Linguine courgette et chèvre affiné  
*Linguine with zucchini and ripened goat's cheese*



## GOURMANDISES SUCRÉES | SWEET DAINTIES

Plateau de fruits frais

*Fresh fruit platter*

Cookie caramel noisette

*Caramel hazelnut cookie*

Fraisier

*Strawberry cake*

Cake marbré chocolat

*Chocolate marble cake*

Flan vanille crémeux

*Creamy vanilla flan*

Tarte abricot

*Apricot tart*

Macaron framboise

*Raspberry macaroon*

Kouglof aux fruits secs

*Kouglof with dried fruits*



**Menu à 85€ par personne et 35€ par enfant (entre 5 et 12 ans).**  
**85€ per adult and 35€ per child (from 5 to 12 years old).**