

M E N U

BRUNCH

185 €

Hors eaux minérales et boissons alcoolisées

Boissons chaudes

Au choix et jus d'orange ou pamplemousse pressé

Viennoiseries et pains maison

Beurre, confitures 100% sans sucre et pâte à tartiner

HUITRES BELON 00

Sauce à glacer au champagne

BLINIS MINUTE CROUSTILLANT ET MOELLEUX

Crème au raifort et saumon fumé à la plancha

FOIE GRAS DE CANARD

Gelée de coing et herbes aromatisées

DEUX ŒUFS DE FERME AU PLAT

Au sirop de jambon blanc

Truffe noire en supplément – 30 €

VOLAILLE POCHÉE

Sauce Albufera et légumes du pot

LA BÛCHE DU PAVYLLON

Beurre noisette, confiture de lait au café et chocolat

BRUNCH ENFANT

- 56 €

Un plat et un dessert au choix

Prix nets, service compris - La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
Selon les dispositions en date du 19 février 2025, toutes nos viandes sont d'origine française.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

LES BOISSONS

NOS MUST HAVE

CAFÉ FILTRÉ EN CHEMEX

Café de spécialité sélection «Yannick Alléno Signature » - 1895

Coffee Designers by Lavazza

LE JUS « DÉTOX »,

À base de mangue, pomme et fruit de la passion.

NOS CHAMPAGNES

JEAN-MARC SÉLÈQUE « SOLESSENCE » - 29 €

DIEBOLT-VALLOIS « BLANC DE BLANCS PRESTIGE » - 41 €

MOËT & CHANDON « GRAND VINTAGE COLLECTION » 1998 - 75 €

HENRIOT « ROSÉ » - 35 €

NOS CLASSIQUES

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ «YANNICK ALLÉNO SIGNATURE » - 1895

COFFEE DESIGNERS BY LAVAZZA

ASSEMBLAGE 100% ARABICA DU BRÉSIL, DE COLOMBIE ET DE GUATEMALA,
NOTES DE MIEL, DE CHOCOLAT AU LAIT ET DE PRUNE

Espresso, allongé, cappuccino, ristretto, noisette ou crème

LES THÉS VERTS, SUBTILS ET COMPLEXES, AUX NOTES VÉGÉTALES OU FLORALES

Au choix : Jasmin ou Sencha

LES THÉS NOIRS, TOASTÉS ET BOISÉS, ALLIANT PUISSANCE AROMATIQUE ET NOTES DE FRUITS

Au Choix : Darjeeling, Lapsang Souchong, Ceylan, English Breakfast ou Earl Grey

LE THÉ BLANC OU OOLONG, NOS THÉS D'EXCEPTION À LA TEXTURE DÉLICATE

Au Choix : Himalaya Shangri-La ou Oolong beauty