

M E N U

BRUNCH

145 €

Hors eaux minérales et boissons alcoolisées

Boissons chaudes

Jus frais au choix

Viennoiseries et pains maison

Beurre, confitures 100% sans sucre et pâte à tartiner

POUR COMMENCER

Huître Belon glacée au Champagne

FOIE GRAS DE CANARD, EN TERRINE

Gelée de coing, herbes aromatiques

CORAIL D'OURSIN

À la coque

Caviar Osciètre de la maison Prunier en supplément – 15 €

LOTTE, AU POIVRE NOIR

Œufs précieux

BŒUF, EN SARCOPHAGE

Sauce Périgueux

Truffe noire du Périgord en supplément – 15€

Desserts

LA SALADE D'HIVER, PARFUM DE CANELLE

GALETTE DES ROIS, À LA PART

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

WARIS-LARMANDIER « PARTICULES CRAYEUSES »

- 31 €

MOËT & CHANDON « GRAND VINTAGE COLLECTION » 1998

- 75 €

PIERRE DEVILLE « ROSÉ DE MACÉRATION »

- 41 €

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