

MENU

BRUNCH

4 SERVICES – 145

AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2016

NOS JUS FRAIS ET COCKTAILS

JUS FRAIS CLASSIQUES – Orange, pamplemousse
GO GREEN DÉTOX – Concombre, pomme verte et citron
THÉ GLACÉ – Earl Grey, pêche, citron

SPRITZ IMPÉRIAL (13 cl)
Gin, Liqueur de pêche, Moët & Chandon Ice Imperial, Tonic

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ “YANNICK ALLÉNO SIGNATURE” – 1895 LAVAZZA
Espresso / Filtration lente / Cappuccino / Au lait / Noisette / Café glacé
Au lait d'avoine, d'amande, de vache ou de soja

THÉS VERTS – JASMIN | SENCHA
THÉS NOIRS – DARJEELING | EARL GREY | ENGLISH BREAKFAST | LAPSANG
THÉ BLANC OU OOLONG – HIMALAYA SHANGRI-LA | OOLONG BEAUTY

BOULANGERIE

PÂTISSERIES DU DIMANCHE
PAIN DE GÊNES ABRICOT ET AMANDES
VIENNOISERIES MAISON
Beurre, confitures sans sucre et pâte à tartiner Yannick Alléno

POUR COMMENCER

TARTARE DE SÉRIOLE, AUX CITRONS CONFITS ET VERVEINE
CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO AUX AGRUMES
PIZZETA À PARTAGER, SAUCE PASSATA

NOS PLATS AUX CHOIX

ŒUF PARFAIT, POMME DE TERRE CROUSTILLANTE AU PARMESAN
OMELETTE TUTTO VERDE, BELLE SALADE AUX FLEURS
VOLAILLE RÔTIE DU DIMANCHE AUX OLIVES, POMME PURÉE
AIGUILLETES DE LIEU JAUNE SAUCE VIERGE, COURGETTES EFFEUILLÉES

NOS DESSERTS

SALADE DE FRAISES
CRÈME GLACÉE À L'AMANDE ET CERISES AMARENA