

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) – 29

Gin, Liqueur de pêche, Prosecco, 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

BRIOCHE PRALINE ROSE FAÇON BRESSANE

VIENNOISERIES MAISON

Beurre, confitures sans sucre et pâte à tartiner Yannick Alléno

POUR COMMENCER

HUITRES SPÉCIALES, GRANITÉ À LA LIVÈCHE ET PETITS CROUTONS DORÉS

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, ENVOLÉE DE PAILLES DE POMME DE TERRE

MAN'OUCHÉ IMBIBÉ AU CURRY, AUX HERBES POUDRÉES

NOS PLATS AUX CHOIX

ŒUF PARFAIT, POMME DARPHIN CROUSTILLANTE AU PARMESAN

OMELETTE TOUTE VERTE, BELLE SALADE AUX FLEURS

VOLAILE RÔTIE, RIGATONI CRÉMÉES ET BELLES GIROLLES

FILET DE SANDRE, SAUCE MEURETTE ET COULIS DE PERSIL

NOS DESSERTS

SALADE D'AUTOMNE, FIGUES, RAISINS ET FRUITS NOIRS

CRÈME DE BRESSE GLACÉE, CONFIT DE KUMQUAT