

LE BRUNCH

Choisissez votre formule 3 touches salées + fromage et dessert

FORMULE ROMA

28 euros

Jambon, figue, réduction de vin rouge à la feuille de figuier, ricotta salata

Croissant farci au saumon, guacamole et tomates séchées

Risotto croustillant au safran, fondue de parmigiano, butternut, grenade

Sélection de fromages de la maison olivier, confiture maison

Brioche tressée au chocolat et praliné noisette maison, chantilly

FORMULE VEGGIE

25 euros

Houmous de betterave, lentilles Beluga frites, radis

Salade d'automne : Courge rôtie, noisettes et coeur de burrata AOP, vinaigre balsamique

Oeuf parfait, mousseline de patate douce, crème de champignons, herbes aromatiques

Sélection de fromages de la maison olivier, confiture maison

Riz au lait au spéculos, caramel, fruits du jour

FORMULE PALAIS

35 euros

Saumon gravelax, agrumes, yaourt aux graines de pavot

Gambas grillés, polenta, olives Kalamata

Cocotte de champignons de bois et cèpes, salsa verde

Sélection de fromages de la maison olivier, confiture maison

Tartelette figues, yuzu, chocolat blanc

FORMULE ENFANT

15 euros (jusqu'à 12 ans)

Oeuf parfait, mousseline de patate douce

Risotto croustillant au safran, fondue de parmigiano

Riz au lait au spéculos, caramel, fruits du jour

LE BRUNCH

À la carte

Entrées

Houmous de betterave, lentilles Beluga frites, radis, 8 euros

Jambon, figue, réduction de vin rouge à la feuille de figuier, ricotta salata, 12 euros

Saumon gravelax, agrumes, yaourt aux graines de pavot, 14 euros

Plats

Risotto croustillant au safran, fondue de parmigiano, butternut, grenade, 14 euros

Salade d'automne : Courge rôtie, noisettes et coeur de burrata AOP, vinaigre balsamique, 14 euros

Oeuf parfait, mousseline de patate douce, crème de champignons, herbes aromatiques, 14 euros

Gambas grillés, polenta, olives Kalamata, 18 euros

Cocotte de champignons de bois et cèpes, salsa verde, 18 euros

Fromage et Desserts

Sélection de fromages de la Maison Olivier / Confiture maison, 10 euros

Brioche tressée au chocolat et praliné noisette maison, chantilly, 9 euros

Riz au lait au spéculos, caramel, fruits du jour, 9 euros

Tartelette figues, yuzu, chocolat blanc, 10 euros