

LE BRUNCH

CHOISISSEZ VOTRE FORMULE

FORMULE LA TOTALE

FORMULE POUR TOUTE LA TABLE
BOISSONS COMPRISES

42 EUROS

Croissant avec mascarpone à la vanille et cacao / Brioche maison grillée à tartiner / Beurre aux agrumes / Confiture maison / Fruits de saison / Yaourt grec café, cardamome et granola

1 Café, Cappuccino, thé, chocolat chaud au choix

Speck, salsa verde, crumble au Parmigiano et fenouil sauvage / Fromages de la Maison Olivier

Gambas grillés au thym et agrumes, patate douce confite, labneh, herbes fraîches, citron confit 

Oeuf parfait, mousseline de chou-fleur, couscous de chou fleur, copeaux de Parmigiano  

1 verre de prosecco, vin, bière, jus de fruit au choix`

Mini pavlova glacé au café

FORMULE VEGGIE

28 EUROS

Pain perdu salé, mousse de chèvre, épinard et carpaccio de champignons de Paris 

Pâtes fraîches à la courge et fondue de Taleggio 

Oeuf parfait, mousseline de chou-fleur, couscous de chou fleur, copeaux de Parmigiano  

Sélection de fromages de la Maison Olivier / Confiture maison

Yaourt grec au café et cardamome, sauce caramel, granola maison

FORMULE PALAIS

32 EUROS

Saumon gravlax, carpaccio de radis croquantes, huile aux herbes et grenade 

Gambas grillés au thym et agrumes, patate douce confite, labneh, herbes fraîches, citron confit 

Ballotine de cochon des Hautes Alpes au chou vert, crème de cresson 

Sélection de fromages de la Maison Olivier / Confiture maison

Profiterole à la vanille, sauce chocolat, glace à la fleur d'oranger, amandes caramélisées

FORMULE ENFANT

15 EUROS (jusqu'à 12 ans)

Sélection de charcuterie italienne

Pâtes fraîches beurre et Parmigiano

Profiterol à la vanille, sauce chocolat

LE BRUNCH

À LA CARTE

ENTRÉES

*Speck, salsa verde, crumble au Parmigiano
et fenouil sauvage, 12*

*Pain perdu salé, mousse de chèvre,
épinard et carpaccio de champignons de Paris, 12*

*Saumon gravlax, carpaccio de radis croquantes,
huile aux herbes et grenade, 14*

*Oeuf parfait, mousseline de chou-fleur,
couscous de chou fleur, copeaux de Parmigiano, 12*

PLATS

Pâtes fraîches à la courge et fondue de Taleggio, 18

*Gambas grillés au thym et agrumes, patate douce
confite, labneh, herbes fraîches, citron confit, 20*

*Ballotine de cochon des Hautes Alpes
au chou vert, crème de cresson, 18*

FROMAGE & DESSERTS

*Sélection de fromages de la Maison Olivier,
confiture maison, 9*

*Yaourt grec au café et cardamome,
sauce caramel, granola maison, 6*

*Profiterole à la vanille, sauce chocolat,
glace à la fleur d'oranger, amandes caramélisées, 8*

LE BRUNCH

À LA CARTE

ENTRÉES

*Speck, salsa verde, crumble au Parmigiano
et fenouil sauvage, 12*

*Pain perdu salé, mousse de chèvre,
épinard et carpaccio de champignons de Paris, 12*

*Saumon gravlax, carpaccio de radis croquantes,
huile aux herbes et grenade, 14*

*Oeuf parfait, mousseline de chou-fleur,
couscous de chou fleur, copeaux de Parmigiano, 12*

PLATS

Pâtes fraîches à la courge et fondue de Taleggio, 18

*Gambas grillés au thym et agrumes, patate douce
confite, labneh, herbes fraîches, citron confit, 20*

*Ballotine de cochon des Hautes Alpes
au chou vert, crème de cresson, 18*

FROMAGE & DESSERTS

*Sélection de fromages de la Maison Olivier,
confiture maison, 9*

*Yaourt grec au café et cardamome,
sauce caramel, granola maison, 6*

*Profiterole à la vanille, sauce chocolat,
glace à la fleur d'oranger, amandes caramélisées, 8*