

LE BRUNCH DU DIMANCHE

CHOISISSEZ VOTRE FORMULE

-  VÉGÉTARIEN
-  SANS GLUTEN
-  SANS LACTOSE
-  VEGAN

FORMULE LA TOTALE

POUR TOUTE LA TABLE

EN TROIS SERVICES, BOISSONS COMPRISES

42 EUROS





Croissant, chantilly à la vanille et sauce chocolat

Brioche maison grillée à tartiner et beurre aux agrumes

Confiture maison et fruits de saison

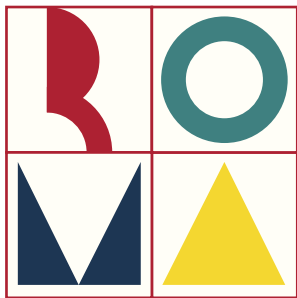
Yaourt grec café, cardamome et granola, coulis de fruits

1 Café, Cappuccino, thé, chocolat chaud au choix

-  Carpaccio de saumon et fenouil, yaourt au safran, hysope
 -  Sélection de fromages de la Maison Olivier, confiture maison
 -  Tourte de veau à la tomate, olives vertes et thym
 -  Gnocchi à l'ail des ours, crème de burrata au citron vert, radis rose
- 1 verre de prosecco, vin, bière, jus de fruit au choix`**

Mini profiterole

Merci de nous communiquer vos allergies et intolérances.



LE BRUNCH DU DIMANCHE






CHOISISSEZ VOTRE FORMULE

-  VÉGÉTARIEN
-  SANS GLUTEN
-  SANS LACTOSE
-  VEGAN

▶ FORMULE VEGGIE

EN TROIS SERVICES

28 EUROS






-  Crèmeux de petits pois à la menthe, salade de printemps, pinsa romaine
-   Sélection de fromages de la Maison Olivier, confiture maison
-  Pain perdu à la tomate, oeuf parfait, guacamole et pesto rosso
-  Gnocchi à l'ail des ours, crème de burrata au citron vert, radis roses

Yaourt grec au café et cardamome, coulis de fruits, granola maison

▶ FORMULE PALAIS

EN TROIS SERVICES

34 EUROS

-  Carpaccio de saumon et fenouil, yaourt au safran, hysope
-   Sélection de fromages de la Maison Olivier, confiture maison
-  Gambas en tempura aux algues, asperges crues et cuites, pamplemousse
- Tourte de veau à la tomate, olives vertes et thym
-  Pavlova aux fraises et poivre timut

▶ FORMULE ENFANT

EN TROIS SERVICES

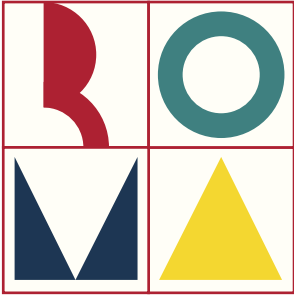
15 EUROS

Gnocchi au beurre et Parmigiano

Tourte de veau à la tomate, olives vertes et thym

Chou, chantilly, sauce chocolat

Merci de nous communiquer vos allergies et intolérances.



LE BRUNCH DU DIMANCHE

À LA CARTE

ENTRÉES

Crèmeux de petits pois à la menthe,
salade de printemps, pinsa romaine, 10

Carpaccio de saumon et fenouil,
yaourt au safran, hysope, 18

Pain perdu à la tomate, oeuf parfait,
guacamole et pesto rosso, 14

PLATS

Gnocchi à l'ail des ours, crème de burrata
au citron vert, radis roses, 18

Tourte de veau à la tomate, olives vertes et thym, 20

Gambas en tempura aux algues,
asperges crues et cuites, pamplemousse, 20

FROMAGE & DESSERT

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

Yaourt grec au café et cardamome,
coulis de fruits, granola maison, 6

Pavlova aux fraises et poivre timut, 9

Dessert du jour, 9