



# Le Brunch de Pâques

De 12h00 à 14h00

## LA CORBEILLE DU BOULANGER

Viennoiseries, cakes, madeleines, navettes, assortiments de pains,  
brioche

## BOISSONS CHAUDES & JUS DE FRUITS BIO

### NOS ENTREES

Plateau de fruits de mers

Planche de Charcuterie /pâtés / caillette / rillette

Saumon gravelax / truite et poissons fumés /carpaccio de poisson

Salade composée : quinoa crevettes avocat mangue radis oignon rouge

Courge rôtie au miel, fromage frais travaillé aux herbes huile d'olive,  
grenade

Salade d'artichaut et truffe

Asperges vertes et sauce maltaise

Céleri rémoulade truffé

Quiche au fromage et lorraine / saucisson brioché / friand fromage

Ravioles aux morilles / légumes confits du moment

Œuf parfait, fricassée de morilles et fèves

### NOS PLATS

Gigot d'agneau confit aux aromates, crème d'ail des ours

Maigre rôti au thym, crème d'ail doux et jus d'arêtes

Asperges blanches servies au plat

et mijoté en cocotte de petits pois à la française

pour l'ensemble de la table

## FROMAGE & FARANDOLE DE DESSERTS

Fraisier, île flottante, mousse au chocolat, panna  
cotta, tarte, chantilly, tropézienne, brochettes de  
fruits, brochettes de guimauves, salade de fruits

Fontaine de chocolat

Les chocolats de Pâques

**115€/PERSONNE – 30€/ENFANT (– 12 ans)**

Prix net service compris

La composition de cette formule est soumise à titre indicatif et évolue selon la saison et le marché du jour.

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

Origine de la Viande: FRANCE et UE