

Le Brunch

Tous les dimanches de 12h à 15h

Adulte : 39€
Enfants (-12) : 17€

Buffet froid

Plateau de crevettes, bulots, saumon gravlax et saumon fumé, salad'bar, rôti de porc, fromage, charcuterie, avocado toasts, œufs pochés, mini quiche, club sandwich *

Buffet chaud

Bacon, saucisses, œufs brouillés, pommes de terre grenaille
Suprême de volaille et Merlu
Gratin de pomme de terre et légumes

Buffet sucré

Tiramisu, panna cotta, madeleines, tartelette aux fruits rouge et mangue citron, mousse au chocolat, crème brûlée, rocher coco pistache, macaron chocolat au lait et fruit exotique, crémeux mangue*

*Varie selon les produits de saison



Composants
du

Brunch

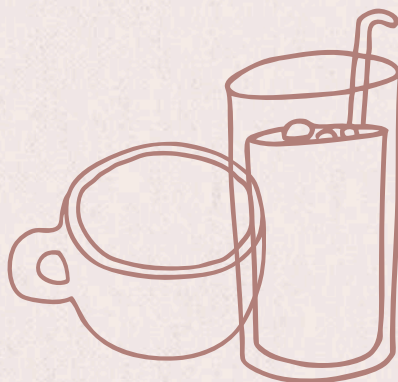
Caf terie

Viennoiseries, pain, brioche,
crêpes, gaufres, pancakes,
céréales, fruits secs, fromage
blanc, yaourt végétal



Show cooking

Meule de parmesan & pâtes
sauce tartufata



Boissons chaudes
& jus de fruits inclus





Le Brunch

Plaisir iodé
(en supplément)

huîtres de la Maison Lambert n°3

x6	14€
x9	19€
x12	26€

Cocktails, champagnes & vins

(en supplément)

Mimosa	10 €
Bloody Rosemary	10 €
	12.50cl 75 cl
AOP Côtes de Provence - Château Minuty - Cuvée prestige - Cru classé - 2023	9 € 45 €
	12.50cl 75 cl
Laurent Perrier, <i>cuvée Brut</i>	14 € 89 €
Champagne Tsarine, <i>cuvée premium brut</i>	11 € 66 €