



*Brunch de Pâques*  
*Dimanche 20 avril 2025*

*Easter Brunch*  
*Sunday, April 20th 2025*

*Corbeille de viennoiseries*  
*Pastries basket*

*Sépiole crue, bouillon de mangue, herbes printanières*  
*Raw hamachi, mango bouillon, spring herbs*

*Omelette parfaite, caviar Oscietre*  
*Modern omelette, Ossetra caviar*

*Raviole de burrata, asperges vertes, morille, sauce vin jaune*  
*Burrata ravioli, morels, green asparagus, vin jaune sauce*

*Épaule d'agneau confite aux épices douces,*  
*confit de pomme et grenade*

*Confit lamb shoulder with light spices,*  
*pomegranate and apple confit*

*OU / or*

*Pithiviers de saumon, crème de celtuce, jus de poulet*  
*Salmon pithiviers, celtuce cream, chicken jus*

*Le buffet de desserts de Pâques par Julien Dugourd*  
*Easter dessert buffet by Julien Dugourd*

*145 euros par personne (hors vins et boissons)*  
*145 euros per person (wine and beverages not included)*