



Brunch de fête des mères

Dimanche 25 mai 2025

Mother's Day Brunch

Sunday, May 25th

Corbeille de viennoiseries

Choice of pastries

Asperges blanches, sauce mousseline

White asparagus with mousseline sauce

Hamachi cru, gelée et pickles d'oignons rouges, betterave crapaudine, caviar Oscietre

Raw hamachi, red onion jelly and pickles, crapaudine beetroot, Oscietra caviar

Raviole de burrata, fricassée de morille et asperges vertes, sauce vin jaune

Burrata ravioli, morel and green asparagus fricassée, Vin Jaune sauce

Epaule d'agneau confite, gratin dauphinois et râpée de poutargue

Confit lamb shoulder, gratin dauphinois, grated bottarga

Ou / Or

Filet de St Pierre du Guilvinec poêlé, beignet de courgettes, sauce vierge

Pan-seared John Dory from Guilvinec, zucchini fritter, sauce vierge

Ou / Or

*Avocado toast au homard bleu, oeuf poché, beurre citronné confimenté d'ikura et citron
caviar (supplément 45€)*

*Avocado toast with blue lobster, poached egg, lemon butter, ikura and finger lime pearls
(Supplement €45)*

Buffet de desserts du Chef Julien Dugourd

Chef Julien Dugourd's dessert buffet

145€ par personne

145€ per person