



Brunch dominical

à partir du Dimanche 27 avril 2025 de 12h30 à 14h30

Sunday Brunch

from Sunday, April 27th 2025 from 12:30pm to 2.30pm

Corbeille de viennoiseries

Pastries basket

Pâté en croûte de volaille maison, foie gras

Homemade poultry pie, foie gras

Sériole en ceviche de mangue, herbes printanières, grains de caviar Oscietre

Amberjack mango ceviche, spring herbs, Ossetra caviar

Raviole de burrata, fricassée de morilles, asperges vertes, sauce vin jaune

Burrata ravioli, morel and green asparagus fricassee, yellow wine sauce

Épaule d'agneau confite, gratin dauphinois, râpé de poutargue

Confit lamb shoulder, dauphinoise potatoes, shredded bottarga

ou / or

Pithiviers de saumon, crème de laitue

Salmon pithiviers, lettuce cream

ou / or

Avocado toast en homard bleu, œuf poché, beurre citronné condimenté d'ikura et citron caviar (supplément 55€)

Avocado toast with blue lobster, poached egg, lemon and ikura seasoned butter, finger lime (supplement 55€)

Le buffet de desserts par Julien Dugourd

Dessert buffet by Julien Dugourd

125 euros par personne (hors vins et boissons)

125 euros per person (wine and beverages not included)