

SUNDAY BRUNCH



EASTER SPECIAL

20 AVRIL | 12H30-16H30

SALÉ

CRÈME D'ASPERGES VERTES, AMANDES, CITRON
AVOCAT ET TOURTEAU
SAUMON FUMÉ À CHAUD
ŒUF MIMOSA TRUFFÉ



AGNEAU DE 7 HEURES
CABILLAUD CONFIT AUX AGRUMES
GARNITURE AU CHOIX :
CAROTTES MULTICOLORES AU MIEL,
POMMES DE TERRE GRENAILLES, PERSILLADE



ASSORTIMENT DE FROMAGES
(FERME D'ALEXANDRE)

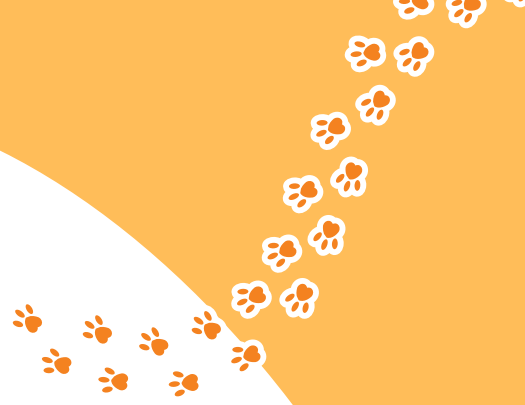
SUCRÉ

ŒUFS AU CHOCOLAT, NID DE PÂQUES PISTACHE, FRAISIER,
SABLÉS DE PÂQUES PRALINÉS, TARTE AUX FRAMBOISES,
BABKA, CRÈME CARAMEL, MOUSSE CHOCOLAT PRALINÉ

42€ PAR PERSONNE

21€ POUR LES ENFANTS*

GRATUIT POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 6 ANS



SUNDAY BRUNCH



EASTER SPECIAL

20TH APRIL | 12:30PM-4:30PM

SALTY

GREEN ASPARAGUS CREAM, ALMONDS, LEMON
AVOCADO AND CRAB
HOT-SMOKED SALMON
TRUFFLED DEVILED EGG



7-HOUR BRAISED LAMB
CITRUS-INFUSED CONFIT COD

CHOICE OF SIDE:

HONEY-GLAZED RAINBOW CARROTS,
NEW POTATOES WITH GARLIC AND PARSLEY



CHEESE SELECTION
(FROM FERME D'ALEXANDRE)

SWEET

CHOCOLATE EGGS, PISTACHIO EASTER NEST, STRAWBERRY
SHORTCAKE, PRALINE EASTER COOKIES, RASPBERRY TART,
BABKA, CARAMEL CREAM, PRALINE CHOCOLATE MOUSSE

42€ PER PERSON

21€ FOR CHILDREN*

FREE FOR CHILDREN UNDER 6