



## LES BOISSONS

Champagne Pol Roger

Cocktail Detox ou Jus de fruit frais

Boissons chaude

## LA SÉLECTION DE PÂTISSERIES

### LA TARTE CHOCOLAT ET PUXURI

Chocolat noir 65% de Nicolas Berger, noisettes d'Auvergnes et puxuri du Brésil

### LA TARTE AU CITRON

Cèleri de chez Christophe Latour, pesto estragon, amandes

### LA TARTE AGRUMES

Agrumes de chez Schaller, vinaigre de sapin de chez Sadra

### LA CROUSTADE AUX POMMES

Pommes de chez Yannick Colombie, bergamote, crème crue fouettée à la vanille

## LE BRUNCH SAN REGIS

### BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

Saumon fumé d'Angresse – Avocat grillé – Œuf mollet – Hollandaise

Ou

### ŒUF SNACKÉ

Cresson – Jambon serrano – Crumble parmesan



### VOLAILE JAUNE NOISETTES

Gnocchis truffés – Girolles – Jus de veau

Ou

### FILET DE MAIGRE

Pois chiche – Feuille d'huitre – Sauce marinière perlée

Ou

### RISOTTO

Truffe noire – Parmesan 24 mois – Girolles



## LES PATISSERIES

Le Brunch - 70€/personne

Accompagné d'une coupe de  
Champagne Pol Roger - 95€/personne