

## LES BOISSONS

Cocktail detox ou jus de fruit frais

Boissons chaudes



### BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

Saumon fumé de la Maison Petrossian – Jaune d'œuf confit – Guacamole

ou

### TOMATES

Salade de tomates – Pêche – Vinaigrette sureau

ou

### OEUF PARFAIT

Pleurotes – Jambon ibérique – Sauce hollandaise



### VOLAILLE JAUNE DES LANDES

Morilles – Légumes de saison de la Maison Biovor

ou

### PÊCHE DU JOUR

Pommes de terre confites – Crème au raifort – Sauce à l'oseille

ou

### RISOTTO

Truffe noire – Parmesan Vieux



## LA SÉLECTION DE PÂTISSERIES

## LA SÉLECTION DE PÂTISSERIES

### LE FLAN

Pâte brisée, crémeux à la vanille de Madagascar

### LE PARIS-BREST

Mousseline praliné, noix de cajou, pignons de pin

### LE CRUMBLE

Pommes, thym, miel de lavande et baies de cannelier

### LA TARTE AUX FRAISES

Pâte sucrée, crème d'amande, marmelade de fraises et fraises fraîches

Le Brunch

70€ par personne

Accompagné d'une coupe de Champagne  
95€ par personne