

LE BRUNCH DE JÒIA

A PARTAGER



Notre chocolatine XXL

Banana bread

Baguette Parisienne, beurre demi-sel, confiture maison de saison

Le chicken pie comme au brunch du Connaught au foie gras de canard,
cœur de sucrine, brebis basque, anchois de Cantabrie

LES ŒUFS DE LA FERME D'ALEXANDRE SELON VOTRE CHOIX...

Œufs Bénédicte à la truite de Banka fumée, hollandaise à l'estragon

ou

Œufs au plat à la graisse de canard, galette de pommes de terre, tomates confites et ricotta

ou

Asperges blanches des Landes juste pochées, œuf poché/cassé,
chapelure au jambon de Bayonne

DESSERT

Gaufre et « toppings »

BOISSONS

Jus de fruit frais & thé *ou* café filtre



48€ par personne

64€ avec coupe de champagne brut Nathalie Falmet