

# 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*

Piperade de poivron Corne de Boeuf et pimientos del Piquillo , oeuf parfait

## DESSERT

Gaufre et « toppings »

## BOISSONS

Jus de fruit frais & thé *ou* café filtre



**48€ par personne**

*64€ avec coupe de champagne brut Nathalie Falmet*