

LE BRUNCH DE NOËL

CHRISTMAS BRUNCH

De 12h30 à 15h30 - *From 12.30 to 3.30pm*

95 €

CHEF DE CUISINE FRANCISCO MERINO

CHEF PÂTISSIER SÉBASTIAN REUL

LES BOISSONS

DRINKS

COUPE DE CHAMPAGNE « VEUVE CLICQUOT »

Glass of Champagne « Veuve Clicquot » (12cl)

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

JUS DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Fresh fruit & vegetable juices

EAUX MINÉRALES

Mineral water

LE SUCRÉ

FIRST COURSES

LES VIENNOISERIES « MAISON »

Homemade Baker's basket

SÉLECTION DE YAOURTS FERMIERS

Farmhouse yogurts

LES FRUITS

Fruits: fresh, whole fruit and salad

LES PRODUITS SANS GLUTEN

Gluten free corner

LES DESSERTS

DESSERTS

SÉLECTION DE PÂTISSERIES « MAISON »

Homemade pastries

LES GOURMANDISES...

Sweets...

LE SALÉ

MAIN COURSES

SÉLECTION DE PLATS FESTIFS DU CHEF

Carving corner

PRODUITS DE LA MER

Sea products

LES ŒUFS À VOTRE CONVENANCE

Eggs to your liking

CHARCUTERIES & CONDIMENTS

Delicatessen's plate & condiments

LES FROMAGES AFFINÉS

Selection of matured cheeses

SALADES COMPOSÉES

Mixed salads

VARIÉTÉ DE PAINS

Assortment of breads

ET AUSSI

AND

CADEAU SOUVENIR

Gift



Les plats «fait maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Pain sans gluten disponible sur demande, merci de nous signaler toute allergie alimentaire.
Prix nets - Net price VAT included

Toutes nos viandes sont d'origine française & européenne