



BRUNCH DE PÂQUES  
DIMANCHE 5 AVRIL 2026

EASTER BRUNCH  
SUNDAY, APRIL 5<sup>TH</sup>, 2026

Corbeille de viennoiseries  
Pastries basket



Poireau brûlé à la flamme,  
vinaigrette truffée  
Flame-seared leek, truffle seasoning

Betterave à l'hibiscus  
Beetroot with hibiscus

Œuf croustillant, épinard au beurre noisette,  
émulsion sous-bois  
Crispy egg, spinach with brown butter,  
underwood emulsion



Ravioles végétales, asperges, morilles  
Vegetarian raviolis,  
asparagus and morel mushrooms  
ou/or

Carpaccio de céleri cuit en croute de sel,  
navets et petits pois glacés  
Celery carpaccio cooked in salt crust,  
turnip, glazed peas



Assortiment de desserts par Julien Dugourd  
Dessert assortment by Julien Dugourd

175€ par personne (hors vins et boissons)  
175€ per person (excluding beverages)



## FORFAIT BOISSON BEVERAGE PACKAGE

### Forfait à 45€

Prémices Jasnières, *dom. de Bellivière*, 2020, vin blanc

Crozes-Hermitage, *dom. Combier*, 2018, vin rouge

Eau plate ou gazeuse

Still or sparkling water

Café, thé

Coffee, tea



### Forfait à 75€

Champagne Louis Roederer

Prémices Jasnières, *dom. de Bellivière*, 2020, vin blanc

Crozes-Hermitage, *dom. Combier*, 2018, vin rouge

Eau plate ou gazeuse

Still or sparkling water

Café, thé

Coffee, tea



*Nos forfaits boissons sont proposés lors de votre brunch  
pour une durée de deux heures.  
Our beverages packages are available during your brunch  
for two hours.*