



## 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.*