



BRUNCH DE PÂQUES DIMANCHE 5 AVRIL 2026

EASTER BRUNCH SUNDAY, APRIL 5TH, 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

Lotte au vin jaune, asperges et morilles
Monkfish in yellow wine,
asparagus and morel mushrooms

ou/or

Gigot d'agneau cuit en croûte de sel tranché,
huile de cardamome noire, navet, petits pois glacés
Sliced leg of lamb cooked in salt crust,
black cardamom oil, 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.