



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.*