

BRUNCH.

GOURMAND

*Oeufs mimosa, mayonnaise à l'avocat, oignons frits.
Jus d'orange pressée et basilic.
Deux Salades de saison.*

CÔTÉ SALÉ

*Bagel Truite fumée - Carpaccio de pomme verte. Suprêmes de citron vert.
Guacamole coriandre, gingembre et cumin. Ricotta fouettée à la menthe.*

*Gaufre Saumon et Burrata - Carpaccio d'orange et d'avocat.
Pistaches torréfiées. Aneth et roquette.*

*Prawn roll - Tartare de crevettes, pomme verte et citron vert.
Mayonnaise avocat, coriandre et sriracha. Oignons frits.*

*Bagel Poulet - Avocat. Tomates confites.
Parmesan. Basilic. Roquette.*

*Bretzel lard grillé - Oeufs brouillés. Fromage de brebis.
Laitue. Sauce barbecue.*

*Croissant grillé - Jambon blanc truffé. Pistaches torréfiées.
Mozzarella di bufala. Roquette. Basilic.*

*Muffin anglais - Champignons poêlés ail et persil.
Fromage frais. Oeuf au plat. Mâche.*

CÔTÉ SUCRÉ

*Pancakes - Chantilly miel et vanille. Fruits de saison,
Sirop d'érable. Amandes torréfiées.*

*Brioche perdue - Banane flambées au rhum. Confiture de lait.
Chantilly miel et vanille. Noix grillées et caramélisées.*

*Banana cake façon tatin - Bananes caramélisées.
Noisettes torréfiées.*

*Crêpe en spaghetti - Fromage blanc. Granola.
Chocolat crémeux. Fruits de saison.*

Blueberry muffin - Chantilly au citron. Pavot.

*Le Brunch Gourmand inclut les trois premiers éléments.
Puis vous composez votre menu en choisissant deux plats par catégorie.*

CHEF
Nathalie