

BRUNCH.

IMPÉRIAL

CÔTÉ BOISSON

Mimosa - Champagne. Jus d'orange pressée.

Infusion glacée - Thé noir infusé à la pêche de vigne.

CÔTÉ SALÉ

Tartelette à la truite - Chantilly citron, aneth et sel fumé.

Oeuf mariné au café - Caviar Sturia.

Mimosa aux algues.

Huitres Bloody Mary - Jus de tomates épicé et vodka.

Tartare céleri branche et pomme verte. Menthe.

Lobster roll - Pain brioché.

Homard breton. Fenouil, orange et avocat.

Salade de saison - Salade gourmande à la féta.

Notes sucrées-salées.

Croissant - Jambon ibérique Bellota.

Fromage de brebis.

Gaufre truffée - Oeufs brouillés. Brisures de truffe.

Lard grillé. Roquette.

CÔTÉ SUCRÉ

Banana cake façon tatin - Bananes caramélisées.

Noisettes torréfiées.

Pastis Mitchut perdu - Chantilly au sirop d'érable.

Fruits de saison. Noix de pécan caramélisées.

Le Brunch Impérial inclut tous les éléments du menu ci-dessus.

CHEF Mathieu