

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 fête.*

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 / *Maitre*