



MENU BRUNCH

• 49 € •

25 € pour les enfants de moins de 12 ans

Coupe de Champagne

Nos suggestions chaudes

Saumon Bømlo à la crème d'agrumes
Curry de poulet et riz Thai
Gratin de pommes de terre
Wok de légumes


Notre banc d'écailler

Crevettes & huîtres n°3
Saumon fumé maison Le Borvo
Aïoli & mayonnaise à l'estragon

Nos produits frais

Formage blanc
Yaourts divers de Savoie
Saucisses et bacon du Comptoir de la Saucisse
Oeufs (brouillés, à la coque...)

Notre boulangerie

Brioches
Madeleines
Viennoiseries & Pancakes
 Sélection de pains, de baguettes & brioche à la praline de Maison Deschamps

Nos suggestions froides

Pâté en croûte maison
Cake salé
Plateaux de fromages AOP
Plateaux de charcuterie & pickles maison
Focaccia jambon blanc & stracciatella
Focaccia jambon cru & crème de roquette
Pain suédois, saumon fumé, crème légère aux herbes & roquette
Salade fenouils aux agrumes

Nos céréales & co

Céréales, Corn flakes, Muesli BIO & fruits secs
Confitures de la Chambre aux confitures
Miel, sirop d'érable & pâte à tartiner

Nos boissons

Café torréfié par la maison lyonnaise Gonéo
Sélection de Thés Mariage Frères
Jus de fruits Bissardon
Chocolat chaud Van Houten - lait chaud
Sélection de laits végétaux

Nos desserts du Chef pâtissier