

LE BRUNCH

Sur le buffet

Sélection de pains et viennoiseries pur beurre¹

Focaccia

Quiche et cake salée du jour¹ 

Crêpes ou gaufres du jour¹ 

Granola aux fruits secs²

Fromage blanc¹

Plateaux d'huîtres normandes³

Saumon fumé, sauce à l'aneth¹⁻³

Ceviche³, Assiettes de charcuterie

Terrine du jour, Salade César,

Salade de quinoa, Légumes grillés, 

Poivrons aux herbes, betteraves 

Pommes de terres farcies, Tortilla, 

Houmous & Guacamole 

Choux Fleur tahini¹, Burrata crémeuse¹

Plateau de fromages¹

Cake maison¹

Mousse au chocolat¹

Tiramisu & Pannacotta¹

Riz au lait¹

Tarte aux fruits du jour¹

Salade de fruits  

LES ALLERGÈNES :

1. Lactose

2. Fruits à coque

3. Produits de la mer

 Sans gluten

 Végétarien

Nos serveurs sont à votre écoute pour toute précision concernant les allergènes présents dans nos plats.

Toutes nos viandes sont d'origine Française/UE.

LE BRUNCH

À l'assiette

Œufs au plat, brouillés, à la coque¹
Omelette nature ou agrémentée au choix¹:
Jambon blanc, fromage, oignons, champignons

Pâtes et risotto du jour¹ 

Boissons fraîches et chaudes

Jus de fruits frais pressés :
orange, citron, pamplemousse

Jus détox de saison
Thé glacé à la fleur d'hibiscus

Espresso, allongé
Double espresso, double allongé

Chocolat chaud
Latté, cappuccino, flat white
Matcha latte, Chaï latte, Golden latte

Sélection de thés du conservatoire
des Hémisphères

Option lait végétal : noisette, amande ou avoine

65€ par adulte - 25€ par enfant