



LE BRUNCH

Sur le buffet

Sélection de pains et viennoiseries pur beurre
Brioche feuilletée
Granola aux fruits secs
Sélection de fruits secs : noisettes, amandes,
graines de lin, graines de chia, pistaches, dattes.
Fruits coupés du jour : ananas, melon, figues...
Corbeille de fruits frais
Yaourts artisanaux
Saumon fumé, sauce à l'aneth
Œufs durs
Assiettes de charcuterie
Plateau de fromages
Gâteaux, cakes et pâtisseries maison
Quiches et tarte salée du jour
Plateaux d'huîtres normandes
Produit au gré des saisons : foie gras,
crevettes, Panettone...

À l'assiette

Œufs cuits selon votre plaisir :
Œufs au plat, brouillés, à la coque
Omelette nature
ou agrémentée au choix :
Jambon blanc, fromage, tomates, oignons,
champignons

LE BRUNCH



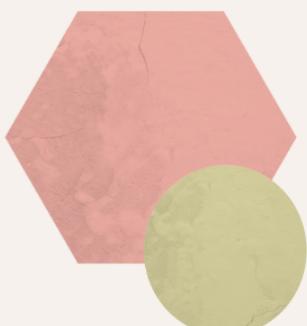
Boissons fraîches

Jus de fruits frais pressés :
orange, citron, pamplemousse

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

Coupe de prosecco 12€

Mimosa 12€



Boissons chaudes

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 ou amande

55€ par convive