



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