

## LE BRUNCH

### *Sur le buffet*

Sélection de pains et viennoiseries pur beurre

Focaccia

Quiche et cake salée du jour

Crêpes ou gaufres du jour

Granola aux fruits secs

Fromage blanc

Plateaux d'huîtres normandes

Saumon fumé, sauce à l'aneth

Ceviche de daurade

Assiettes de charcuterie

Terrine du jour

Salade César

Salade de quinoa

Dip de betterave

Poivrons aux herbes

Légumes rôties

Pommes de terres farcies

Houmous & Guacamole

Choux Fleur tahini

Burrata crémeuse

Plateau de fromages

Cake maison

Mousse au chocolat

Tiramisu

Pannacotta

Riz au lait

Tarte aux fruits du jour

Salade de fruits

## LE BRUNCH

### *À l'assiette*

Œufs au plat, brouillés, à la coque  
Omelette nature ou agrémentée au choix :  
Jambon blanc, fromage, oignons, champignons  
Tortilla minute

Pâtes et risotto du jour

### *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 convive**