



BRUNCH DOMINICAL DE La fête des mères
DIMANCHE 26 mai 2024

Sélection de boissons chaudes : thé, café & chocolat
Assortiment de pains & viennoiseries
Sélection de confitures & beurre
Œuf Benedicte aux épinards
Pâté en croûte de volaille & veau
Tataki de bonite
« Burrata » d'Île de France, salade romaine & olives
Jus frais d'orange ou pamplemousse
Eaux minérales

————— *Service au Brasero : plat chaud au choix* —————

Quasi de veau, pommes grenailles & sauce Béarnaise,
Sériole de Méditerranée, courgettes Violon & sauce Chimichurri
Tian de légumes grillés de Nonville

————— *Comptoir des douceurs* —————

Tarte aux fraises
Cake au citron
Cake marbré
Mousse au chocolat
Salade de fruits frais
Glaces & sorbets de saison
Crêpes, pâte à tartiner maison
Madeleines
Cookies au chocolat
Yaourt maison parfumé à la vanille

140 € par adulte (hors boissons mentionnées)

70 € par enfant (de 4 à 12 ans)

Offert pour les enfants de moins de 4 ans



MOTHER'S DAY BRUNCH

SUNDAY, MAY 26TH, 2024

Selection of hot beverages : tea, coffee & chocolate

Fresh bread & pastries

Selection of jams & butter

Egg Benedict with spinach

Poultry & veal crusty pie

Bonito fish Tataki

"Burrata from Île de France, romaine salad & olives

Fresh fruit juices orange or grapefruit

Mineral water

————— *Brasero service : choice of main course* —————

Veal, grilled potatoes & Béarnaise sauce,
Mediterranean yellowtail, Violon zucchini & Chimichurri sauce
Grilled vegetable tian from Nonville

————— *The Dessert Counter* —————

Buffet service

Strawberry tart

Lemon cake

Marble cake

Chocolate mousse

Fresh fruit salad

Seasonal ice creams & sorbets

Pancakes, homemade praline & chocolate spread

Madeleines

Chocolate cookies

Homemade vanilla-flavored yogurt

140 € per person (excluding drinks)

70 € for children (from 4 to 12 years old)

Brunch mini kid Free for children up to 4 years old