

CAFÉ
—JEANNE—

BRUNCH DE NOËL

Dimanche 25 décembre 2022

DE 12H À 15H UN TRIO AVEC CHANTEUSE, PIANO & CONTREBASSE
VOUS ACCOMPAGNE DURANT VOTRE BRUNCH.

Buffet d'entrées, plat au choix, buffet de desserts
& une coupe de Champagne ou un Bloody Mary
ou un cocktail sans alcool

UN PLAT AU CHOIX PARMİ

Frittata aux morilles & sauge

Œufs Bénédicte aux truffes

Chair de tourteau, voile de fleurs, tomates cerises,
sauce Cardinal légèrement épicée

Fish & Chips à ma façon, mayonnaise du corsaire

Grenadin de Veau au Saint-nectaire, soubise d'oignon

Volaille au vin jaune, choux & morilles

Filet de bœuf poêlé aux 3 poivres, frites "qui croustillent"

Tartare de bœuf au couteau dans le filet,
accompagné de frites ou d'une salade verte

Cheeseburger, frites «qui croustillent»

Croque-Monsieur au Comté & jambon blanc fumé

Risotto de courge butternut, beurre noisette
& trompettes de la mort

Penne artisanales, tomates & basilic

Assortiment de fromages

DESSERTS

Sélection de desserts de Noël

165 € par personne

Prix nets en euros – Taxes & service compris

CAFÉ
—JEANNE—

BRUNCH DU NOUVEL AN

Dimanche 1^{er} janvier 2023

DE 12H À 15H UN TRIO AVEC CHANTEUSE, PIANO & CONTREBASSE
VOUS ACCOMPAGNE DURANT VOTRE BRUNCH.

Buffet d'entrées, plat au choix, buffet de desserts
& une coupe de Champagne ou un Bloody Mary
ou un cocktail sans alcool

UN PLAT AU CHOIX PARMİ

Frittata aux morilles & sauge

Œufs Bénédicte aux truffes

Chair de tourteau, voile de fleurs, tomates cerises,
sauce Cardinal légèrement épicée

Fish & Chips à ma façon, mayonnaise du corsaire

Grenadin de Veau au Saint-nectaire, soubise d'oignon

Volaille au vin jaune, choux & morilles

Filet de bœuf poêlé aux 3 poivres, frites "qui croustillent"

Tartare de bœuf au couteau dans le filet,
accompagné de frites ou d'une salade verte

Cheeseburger, frites «qui croustillent»

Croque-Monsieur au Comté & jambon blanc fumé

Risotto de courge butternut, beurre noisette
& trompettes de la mort

Penne artisanales, tomates & basilic

Assortiment de fromages

DESSERTS

Sélection de desserts de Noël

180 € par personne

Prix nets en euros – Taxes & service compris