

SEIIS

LE BRUNCH AU CHAMPAGNE

Formule «Sens»

Entrées / desserts sur le buffet, plat au choix & une coupe de champagne Laurent Perrier

105 €

Formule prestige

Entrées / desserts sur le buffet, plat au choix
& une coupe de champagne Bollinger La Grande Année 2008
ou une coupe de Champagne Billecart Salmon rosé

125 €

LES ENTRÉES

Crevettes roses du Brésil – Saumon mi-fumé artisanal
Dahl de lentilles corail au lait de coco & épices fines
Vitello de veau, parmesan & roquette
Focaccia maison, tapenade & tomate confite
Salade de quinoa, sirop de grenade & aubergines
Salade de pois chiches, orange, tomates cerises & sumac
Sélection de fromages

UN PLAT AU CHOIX

Risotto Carnaroli réserve San Massima aux courgettes de Provence
Penne artisanales aux tomates cerises & basilic
Oeufs Bénédictine / english muffin / hollandaise
Les oeufs bio brouillés au saumon fumé
Les oeufs bio en omelette aux morilles
Chair de tourteau & tomates cerises, crémeux de corail légèrement épicé, voile de fleurs
Saumon organic a la plancha, fenouil confit aux écorces d'agrumes, pâte de figues,
orge & livèche
Filet de boeuf Simmental, pommes grenailles & pimientos de padron
Tartare de boeuf taillé au couteau dans le filet
Filet de volaille fermière, asperges vertes, petit épeautre, jus aux olives & sarriette

SÉLECTION DE DESSERTS

SEI | S

LE BRUNCH AU CHAMPAGNE

Formule «Sens»

Starters & desserts on the buffet, main course of your choice with a glass of champagne Laurent Perrier

105 €

Formule prestige

Starters & desserts on the buffet, main course of your choice with a glass of champagne Bollinger La Grande Année 2008 or a glass of champagne Billecart Salmon rosé

125 €

STARTERS

Prawns from Brazil – Traditionally made lightly smoked salmon

Coral lentils dahl with coconut milk & fine spices

Veal vitello, parmesan cheese & riquette

Homemade focaccia, tapenade & confited tomato

Quinoa salad, pomegranate syrup & eggplant

Chickpeas salad, orange, cherry tomatoes & sumac

Cheese platter

MAIN COURSES

Risotto riserva San Massima with provencial zucchini

Penne traditionnaly made with cherry tomatoes & basil

Oeufs Bénédicte / English muffin / hollandaise sauce

Scrambled organic eggs with smoked salmon

Organic eggs omelette with morel mushrooms

Crab meat & cherry tomatoes, spiced coral cream, flower veil

Grilled organic salmon, soft fenel with citrus salted fig chutney, barley & lovage

Simmental beef fillet, potatoes & roasted pimientos de padron

Beef tartare cut from the prime fillet

Free-range roasted chicken, green asparagus, spelt, olive and summer savory gravy

DESSERTS SELECTION