

# SEI | S

## 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 Taittinger Comtes de Champagne 2007  
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 & riquette

Focaccia maison, tapenade & tomate confite

Salade de quinoa, sirop de grenade & aubergines

Salade de lentilles & pomme verte

Sélection de fromages

## UN PLAT AU CHOIX

Risotto Carnaroli réserve San Massima aux asperges vertes

Filet de boeuf au poivre Malabar & la frite «Pomme Pont-Neuf»

Oeufs Bénédictine / english muffin / hollandaise

Chair de tourteau & tomates cerises, crémeux de corail légèrement épicé, voile de fleurs

«Pojariski» de volaille aux céréales, patate douce & tomates confites, sauce romesco

Saint-Pierre, céleri cuit en croûte de sel, sauce «Savagnin» & tartare d'algues

Tartare de boeuf taillé au couteau dans le filet

Les oeufs bio brouillés au saumon fumé

Les oeufs bio en omelette aux morilles

Spaghettini artisanaux aux tomates cerises & basilic

## SÉLECTION DE DESSERTS

# SEIS

## 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 Taittinger Comtes de Champagne 2007  
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

Lentils & green apple salad

Cheese platter

### MAIN COURSES

Risotto riserva San Massima with green asparagus

Beef fillet with Malabar pepper & french fries potaoes «Pont-Neuf»

Oeufs Bénédicte / English muffin / hollandaise sauce

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

Chicken «Pojariski» with cereals, sweet potatoes & tomato preserve, romesco sauce

John Dory, celery cooked in a salt crust, «Savagnin» sauce & seaweed tartare

Beef tartare cut from the prime fillet

Scrambled organic eggs with smoked salmon

Organic eggs omelette with morel mushrooms

Spaghettini traditionnaly made with cherry tomatoes & basil

### DESSERTS SELECTION