BRUNCH DE PÂQUES

EASTER BRUNCH

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

SELECTION DE THES TEA SELECTION

Matcha latte
Thé vert Japonais: détoxifiant
Detoxifying Japanese green tea

Thé Vert *Green tea*
Chunlun thé vert jasmin
Chunlun thé vert

Thé de Ceylan *Ceylon tea*
Pettiagalla
Ceylan detheiné
Decaffeinated Ceylon

Thé de Chine *Chinese tea*
Lapsang Souchong
Grand Yunnan
Grand Oolong

Thé d'Inde *Indian tea*
Darjeeling Margaret's Hope
Assam BOP

Thés parfumés *Flavoured tea*
Mélange Plaza
Figue, raisin & coing
Fig, grape & quince

Malesherbes
Thé vert aux arômes de fruit de
la passion, pêche de vigne & fraise des bois
Sencha green tea flavoured with passion fruit, peach & wild strawberries

Finest Earl Grey
Thé parsemé de pointes blanches aromatisé à la
véritable bergamote de Calabre
White tips flavoured with Calabrian bergamot

English Breakfast

INFUSIONS HERBAL TEAS

Tilleul
Linden

Camomille
Camomile

Verveine
Verbena

Menthe fraîche
Fresh mint

CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE

CAFES COFFEE

Expresso
Espresso

Double expresso
Double espresso

Café Américain
Americano

Café décaféiné
Decaffeinated coffee

Cappuccino
Cappuccino

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
*Tous nos oeufs de poule et céréales sont issus de l'agriculture biologique
Toutes nos viandes bovines proviennent de France ou Pays-Bas. Nos viandes porcines et nos volailles sont d'origine France.
Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, des éthylotests sont à votre disposition.
Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés 5%
Veuillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques.

If you have an allergy or food intolerance, please inform a member of the team on placing your order.
**All our hen eggs and cereals are organic*
All our beef is sourced from France and the Netherlands. Our pork and poultry is from France.
In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, breathalysers are available upon request.
Prices are shown in euros including VAT and a 5% employee contribution
Please note we cannot accept payment by cheque.

BRUNCH DE PÂQUES 200€
EASTER BRUNCH

Corbeille de viennoiseries & sélection de pains
Basket of homemade bread & pastries

Café, chocolat chaud à l'ancienne, choix de thés ou infusions
Coffee, homemade hot chocolate, choice of tea or herbal tea

Jus de fruits frais pressés ou jus Wild & The Moon
Freshly-squeezed fruit juice or Wild & The Moon juice

Yaourt maison
Homemade yoghurt

Fruits de saison
Seasonal fruit

Une coupe de Champagne Moët & Chandon 15 cl
A glass of Moët & Chandon champagne 15cl

LE CHOIX D'ENTRÉE
CHOICE OF STARTER

Asperges blanches, vinaigrette aux herbes, crème cru & croutons au parmesan
White asparagus, herb vinaigrette, fresh cream & parmesan croutons

Ou / *Or*

Le carpaccio de bar, agrumes & poivre noir
Sea bass carpaccio, citrus & black pepper

LE CHOIX DU PLAT
DISH OF YOUR CHOICE

Le gigot d'agneau, beurre persillé & pommes boulangères
Leg of lamb, parsley butter & boulangère potatoes

Ou / *Or*

*Œufs bénédictine au homard & truffes
Eggs Benedict with lobster & truffles

Ou / *Or*

Polenta grand roux, asperges verte & comté
Polenta 'grand roux', green asparagus & comté

DESSERTS
DESSERTS

La tarte d'Elisabeth
Elisabeth's tart

La mousse au chocolat d'Angelo
Angelo's chocolate mousse

Le flan de Damien
Damien's pudding