

BRUNCH FÊTE DES PÈRES

FATHER'S DAY BRUNCH

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

SELECTION DE THÉS 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 dethiné
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 Sencha 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

CAFÉS COFFEE

Expresso
Espresso

Double expresso
Double espresso

Café Américain
Americano

Café décaféiné
Decaffeinated coffee

Cappuccino
Cappuccino

BRUNCH FÊTE DES PÈRES

FATHER'S DAY BRUNCH

210€

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 yogurt

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

Carpaccio de bar, tomates de chez Latour et rhubarbe
Sea bass carpaccio, Latour tomatoes et rhubarb

Ou / Or

Foie gras en gelée d'hibiscus, chutney de fruits rouges
Foie gras in hibiscus jelly, red fruit chutney

LE CHOIX DU PLAT

DISH OF YOUR CHOICE

Gigot d'agneau à la découpe, tian de légumes
Leg of lamb, carvey, vegetable flan

Ou / Or

*Œuf bénédicte au homard
Eggs Benedict with lobster

Ou / Or

Rigatonis farcis, girolles et abricots
Stuffed rigatoni with chanterelle mushrooms and apricot

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

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 œufs 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, breathalyzers are available upon request.

Prices are shown in euros including VAT and a 5% employee contribution

Please note we cannot accept payment by cheque.