

BRUNCH DE NOËL

150 €

Croissant, pain au Gianduja, roulé aux fruits confits, brioche à la framboise, brioche au chocolat noisette**Sélection de pain viennois, pain de campagne, pain aux fruits***Croissant, chocolate roll, raspberry brioche, hazelnut chocolate brioche, viennese bread, country bread, fruit bread***Café, chocolat chaud à l'ancienne, choix de thés ou infusions***Coffee, home-made hot chocolate, selection of teas or herbal teas***Confitures, miel, marmelade et beurre de M. Bordier***Jams, honey, marmalade and Mr Bordier's fresh butter***Yaourt nature ou aux fruits***Plain or fruit yoghurt***Jus de fruits frais pressés ou jus de légumes Nubio***Freshly squeezed fruit juice or vegetable juice Nubio***Une coupe de Champagne Selection Alain Ducasse***A glass of Alain Ducasse's Champagne Selection***AMUSE BOUCHE**

APPETIZER

St jacques crispy truffes / St Jacques crispy truffle**Pomme de terre rate crème caviar / Potato spleen caviar cream****Choux verts et langouste / Green cabbage and lobster****LE CHOIX D'ENTREE**

CHOICE OF STARTER

L'entrée du marché*Special starter of the day***Ceviche de bar, avocat, cœur de palmier frais, coriandre pilée***Sea bass ceviche, avocado, fresh heart of palm, crushed coriander***Fines tranches d'artichauts de Bretagne, pourpier, truffe noire***Thinly sliced artichokes from Brittany, purslane, black truffle***LE CHOIX DE L'ŒUF BIO OU LE PLAT DU JOUR**

CHOICE OF ORGANIC EGG OR THE DISH OF THE DAY

Œufs béneédictine classiques ou au saumon**(Muffin, bacon, truffe, saumon sauce hollandaise)***Classic eggs Benedict or with salmon**(English muffin, bacon, truffle, salmon hollandaise sauce)***Œufs mollets cardinal****(Fond d'artichaut, lamelles de truffe, médaillon de homard)***Soft-boiled eggs with cardinal sauce**(Artichoke base, truffle, lobster medallion)***L'œuf du marché***Egg of your preference***Le plat du jour***Dish of the day***FROMAGES**

CHEESES

L'ardoise de trois fromages affinés*Selection of three soft and matured cheeses**Comté 18 mois, Reblochon fermier, Camembert au lait cru, Emmental, Sainte-Maure***DESSERT A PARTAGER**

DESSERT TO SHARE

Douceur du moment selon l'inspiration du Chef*Sweetness of the moment according to the Chef's inspiration***Fruits de saison***Seasonal fruits*