



BRUNCH DE PÂQUES *EASTER BRUNCH*

Sélection sur buffet / Buffet selection

Corbeille de viennoiseries

Pastry basket

Banc de l'écailler : bulots, huîtres, crevettes roses

Oyster and shellfish bar: whelks, oysters, pink shrimps

Sélection de charcuteries et de fromages

Selection of charcuterie and cheese

Hors d'œuvres froids : saumon fumé, salades de saison, vitello tonnato, bagel

Chilled starters: smoked salmon, seasonal salads, vitello tonnato, bagel

Cuisson minute / Live cooking

Œufs — cuisson au choix

Eggs — cooked to your liking

Plat au choix :

Calamars à la provençale, chorizo, coulis de persil, fregola sarda

Pappardelle au ragoût d'agneau, ail confit, citron, olives de Sicile

Œuf parfait, lardo di Colonnata, soubise d'oignon des Cévennes

Choice of main course:

Provençal-style squid, chorizo, parsley coulis, fregola sarda

Pappardelle with lamb ragù, confit garlic, lemon, Sicilian olives

Perfect egg, lardo di Colonnata, Cévennes onions soubise

Desserts / Desserts

Assortiment de pâtisseries & œuf de Pâques

Pastries assortment & Easter egg

Dimanche 5 avril, de 12h à 15h.

115 euros par adulte incluant un verre de champagne, 55 euros par enfant, incluant le service et la TVA.

Sunday April 5, from 12pm to 3pm.

115 euros per adult including a glass of champagne, 55 euros per child including service and VAT.