



CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment.
We wish you a pleasant meal.



L'ESPRIT RELAIS & CHÂTEAUX

« Nous sommes, chez Relais & Châteaux, tous des artisans de l'hôtellerie-restauration dispersés sur la planète, héritiers de la grande histoire culturelle de l'hospitalité et des cuisines du monde et nous faisons le choix d'être fidèles à la mission que nous nous sommes donnée : préserver et transmettre la singularité des cuisines, pour éviter le renoncement et la facilité qui guettent nos civilisations de l'immédiat ; rappeler tous les jours, par notre pratique d'artisans, que notre humanité s'exprime et se ressource toujours dans le partage du beau et du bon. »

*Extrait du manifeste Relais & Châteaux
pour un monde meilleur par la table et l'hospitalité.
UNESCO, 18 novembre 2014*



Dans l'esprit d'un Brunch...

A brunch spirit...

En trois services

Viennoiseries, boissons chaudes et jus de fruits inclus

*A brunch spirit, in three courses
Viennoiseries, hot drinks and fruit juice included*

65,00 €

33,00 € (- 12 ans)

Les Boissons

Drinks

Jus

Jus d'orange
Jus de pamplemousse
Jus de pomme
Jus de cranberry

Thés & Infusions

Earl Grey
Darjeeling
Ceylan
Thé vert menthe
Verveine
Tilleul
Camomille
Verveine menthe

Cafés

Café régulier ou décaféiné
Expresso
Double expresso
Cappuccino
Latte

Cocktails

Le Mimosa – Crémant du jura, jus d'orange frais 18,00€
Kir Royal 23,00€

Bulles

Blanc – Sélection du sommelier 22,00 €
Rosé – Maison Duval Leroy 22,00 €

Nous vous invitons à consulter notre carte des vins et Champagnes pour accompagner votre brunch.

Les œufs et entrées

Eggs and appetizers

L'œuf parfait, textures de butternut : onctueux, en pickles et rôti
Soft-boiled egg, variations of butternut squash: creamy, pickles and roasted

Duo d'œufs mimosa, émietté de crabe et caviar Avruga
Duo of mimosa eggs, crab meat and Avruga caviar

L'œuf poché façon Florentine
Poached eggs Florentine style

Tourte de blettes, menthe, citron, chèvre frais et salade folle de Mr Raillon
Swiss chard pie, mint, lemon, fresh goat cheese and garden salad from Mr Raillon

Saumon mariné mi-cuit, légumes acidulés
Semi-cooked marinated salmon, pickled vegetables

Nos Créations

Main courses

Pavé de flétan rôti, grenailles confites, beurre blanc au caviar Avruga et œufs de truite
Roasted halibut steak, preserved potatoes, beurre blanc with Avruga caviar and trout roes

Paleron de bœuf confit, pressé de céleri et pommes, condiment de champignons, échalotes, céleri et noisettes
Beef chuck confit, layered celery and apples, mushrooms, shallot, celery and hazelnut condiments

Le risotto aux champignons
Mushroom risotto

Les Gourmandises

Delicacies

Le finger alliance poire et vanille

Pear and vanilla delights

Tarte au citron revisitée

Lemon pie revisited

Entremets noisette mandarine, mousse chocolat

Mandarin hazelnut entremet, chocolate mousse

Crèmeux chocolat au lait, ganache carambar et glace caramel beurre salé

Creamy milk chocolate, carambar ganache and salted butter caramel ice cream