

BRUNCH Dimanche 18 Octobre (39€)

Ouverture à partir de 10h30

Pour commencer,

*Pains et Viennoiseries accompagnés d'un thé, café ou chocolat chaud.
Et son jus frais d'oranges, carottes, gingembre et pommes*

Pour suivre,

*La raviole ouverte, œuf confit au mirin, champignons persillés, émulsion oignons
nouveaux et roquette*

Déclinaison de 4 plats sous forme de « bouchées » :

*Poté de Choux vert et son jarret de veau en basse température.
Tartelette fine, moutarde violette, saumon mariné, Mousse d'ail noir
Onglet de Wagyu, pommes écrasées, jus réduit.
Omble Chevalier en feuille de Nori, glace aux cèpes, réduction Génépi*

Pour finir, une petite touche sucrée,

La Pîna colada revisitée...

