

LE BRUNCH AU CHAMPAGNE

*LES DIMANCHES & JOURS FÉRIÉS OFFREZ-VOUS UN MOMENT PETILLANT SOUS LA VERRIÈRE.
SUNDAYS & BANK HOLIDAYS TREAT YOURSELF TO A SPARKLING MOMENT UNDER THE GLASS ROOF.*

ENTREES / DESSERTS SUR LE BUFFET, PLAT AU CHOIX & UNE COUPE DE CHAMPAGNE 94€
APPETIZERS / DESERTS ON THE BUFFET, MAIN COURSE OF YOUR CHOICE A GLASS OF CHAMPAGNE

OU / OR

FORMULE PRESTIGE AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE KRUG GRANDE CUVÉE 125 €
PRESTIGE MENU WITH A GLASS OF CHAMPAGNE KRUG GRAND CUVÉE

SELECTION D'ENTREES ...

BOISSONS CHAUDES, JUS DE FRUITS FRAIS, VIENNOISERIES & BAGUETTINES, BEURRE BORDIER
HOT BEVERAGES, FRESH JUICES, FRESH BAKERY SELECTION & BAGUETTES, BORDIER BUTTER

CREVETTES ROSES DU BRÉSIL - SAUMON MI-FUMÉ ARTISANAL
PRAWNS FROM BRASIL - TRADITIONALLY MADE LIGHTLY SMOKED SALMON

SELECTION DE SUSHIS ET MAKIS / GINGEMBRE & WASABI
SELECTION OF SUSHIS AND MAKIS / GINGER & WASABI

VITELLO AUX PIGNONS DE PIN / PARMESAN & ROQUETTE - PRESSE D'ARTICHAUT & FOIE GRAS DE CANARD
'VITELLO' WITH PINE SEEDS/ PARMESAN CHEESE & ROCKET SALAD - PRESSED ARTICHOKE & DUCK FOIE GRAS

FOCACCIA AUX LEGUMES MARINES - SALADE DE LENTILES VERTES & MAGRETS DE CANARD FUMES
MARINATED VEGETABLE FOCACCIA - GREEN LENTILS & SMOKED DUCK BRAST FILLET SALAD

PISSALADIÈRE - TARTE FINE TOMATES & MOZZARELLA
ONION PIZZA - FINE TOMATOES & MOZZARELLA TART

SELECTION DE FROMAGE
CHEESE PLATTER

&

DESSERT "EXTRAVAGANZA"

UN PLAT AU CHOIX

L'INCONTURNABLE SALADE CAESAR

FOIE GRAS DE CANARD & ARTICHAUTS CAMUS,
VINAIGRETTE AU FRUIT DE LA PASSION

COEUR DE LAITUE, PARMIGIANO REGGIANO

DEGUSTATION DE PALETTE IBERIQUE BELLOTA, SEÑORIO DE MONTANERA,
SALADE DE RIQUETTE

RISOTTO CREMEUX AU SAFRAN,
QUEUE DE VEAU CONFIT AU VERJUS

SUPREME DE VOLAILLE JAUNE DES LANDES,
POMMES DE TERRE 'FAÇON BOULANGERE', ECUME DE ROMARIN

FILET DE SAINT PIERRE,
GINGEMBRE & PERSIL, BOUILLON DE LENTILLES A L'ECUME D'EAU DE MER

TARTARE DE BOEUF SIMMENTAL TAILLE AU COUTEAU DANS LE FILET,
PREPARE SELON VOTRE CHOIX

OEUFS BIO BROUILLES AU SAUMON FUME

OEUFS BIO EN OMELETTE AUX MORILLES

PENNE RIGATE ARTISANALES,
TOMATES, BASILIC, MOZZARELLA & OLIVES NOIRES

MENU CREATED BY JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE

SELON LES DISPOSITIONS REGIES PAR LE DECRET N° 2002-1465 EN DATE DU 17 DECEMBRE 2002,
LES VIANDES BOVINES SERVIES DANS NOS RESTAURANTS PROVIENNENT DE FRANCE, D'ALLEMAGNE & DU CHILI

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS
MERCİ DE BIEN VOULOIR NOTER QUE NOTRE ETABLISSEMENT N'ACCEPTE PAS LES CHEQUES

YOUR CHOICE OF MAIN COURSE

CAESAR SALAD

DUCK FOIE GRAS & CAMUS ARTICHOKE,
PASSION FRUIT DRESSING

LETTUCE HEART, PARMIGIANO REGGIANO

IBERIAN BELLOTA SHOULDER, SEÑORÍO DE MONTANERA,
RUCOLA SALAD

CREAMY SAFFRON RISOTTO,
VEAL TAIL CONFIT WITH VERJUICE

FILLETED YELLOW CHICKEN BREAST FROM LANDES,
POTATOES 'FAÇON BOULANGÈRE', ROSEMARY FOAM

FILLET OF JOHN DORY,
GINGER & PARSLEY, BROTH OF LENTILS WITH SEA WATER FOAM

BEEF TARTARE CUT FROM THE PRIME FILLET,
PREPARED TO YOUR LIKING

SCRAMBLED ORGANIC EGGS WITH SMOKED SALMON

ORGANIC EGGS OMELETTE WITH MOREL MUSHROOMS

TRADITIONALLY MADE PENNE RIGATE,
WITH TOMATO, BASIL, MOZZARELLA & BLACK OLIVES

MENU CREATED BY JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE

IN ACCORDANCE WITH THE ARRANGEMENT OF THE DECREE N°2002-1465 DATE FROM THE DECEMBER 17TH 2002,
THE BOVINE MEAT SERVED IN OUR RESTAURANTS COME FROM FRANCE, GERMANY & CHILE

NET PRICES IN EURO - TAX & SERVICE INCLUDED
PLEASE BE ADVISED THAT CHEQUES ARE NOT ACCEPTED FOR PAYMENT