



Brunch du dimanche | Sunday Brunch
11h30 – 13h30



Pour commencer | *To start*

Jus de fruits frais et cafés | *Fresh fruit juice and coffee*

Viennoiseries, brioches faites maison, pains accompagnés de confitures d'ici
Pastries, house made Brioche, bread selection with locally made jams

Fruits de saison, fromage blanc, céréales | *Seasonal fruits, fresh white cheese, cereals*

À partager | *To share*

L'assortiment de charcuteries | *Charcuterie assortment*

Les salades au fil des saisons | *Seasonal salads*

Le melon de Cavaillon et féta | *Cavaillon melon and feta cheese*

Les quiches et pissaladières | *Quiches and Pissaladières*

Le banc de l'écailler | *The peeler's bench*

Les crudités et ses condiments | *Raw vegetables, its condiments*

Les fromages affinés par Manon | *By Manon refined cheeses*

Sur la braise à la broche | *From the grill*

La sélection de viandes et poissons | *Meat and fish selection*

La farandole de légumes de Mazan | *The Mazan vegetable Farandole*

Mais encore | *Still more*

Les tartes aux fruits et clafoutis de saison | *Fruit tarts and seasonal clafoutis*

L'assortiment de madeleines, financiers et cookies
House made Madeleines, Financiers and cookies

La mousse au chocolat | *Chocolate mousse*

Les choux façon Paris-Brest | *Paris-Brest style Choux*

Le Mille-feuille à la vanille Bourbon | *Bourbon vanilla Mille-feuille*

58€ par pers.



Le tableau des allergènes est disponible sur demande | Prix nets en euros, taxes et service compris Origine des viandes : France