



BRUNCH DU DIMANCHE / SUNDAY BRUNCH

68€ par personne / 68€ per person

Notre carte du brunch évolue au fil des saisons, avec les produits frais du moment.
Our brunch menu changes with the seasons, featuring the freshest seasonal ingredients.

POUR COMMENCER / TO START

Jus de fruits frais, café et thé / *Fresh fruit juice, coffee and tea*

Pains, viennoiseries / *Bread, pastries*

Fruits de saison / *Seasonal fruits*

FESTIVITÉS / CÉLÉBRATIONS

Œufs mimosas / *Mimosa eggs*

Saumon mariné / *Marinated Salmon*

Poisson cru du moment / *Raw Fish of the Day*

Crevettes, mayonnaise / *Prawns, mayonaise*

Huitres, vinaigrette échalote / *Oysters, shallot-vinaigrette*

Assortiment de charcuteries / *Charcuteries assortment*

Sélection de légumes d'ici, leurs condiments / *Selection of local grown vegetables, condiments*

Pâté en croûte et terrine maison / *Pâté en croûte, housemade terrine*

Les salades au fil des saisons / *Seasonal salads*

Choix de tartes et quiches de Provence / *Choice of Provençal tarts and Quiches*

Viandes et poissons à la braise / *Meat and fish from the barbecue*

Accompagnements du moment selon le marché / *Seasonal side dishes based on market availability*

MAIS ENCORE / STILL MORE

Sélection de fromages affinés par Manon / *Selection of Manon's refined cheeses*

Table de pâtisseries maison / *Our housemade pastries*

TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE | PRIX NETS EN EUROS
TAXES ET SERVICES COMPRIS | ORIGINE DES VIANDES: FRANCE

ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST | PRICES IN EURO | TAXE AND SERVICE CHARGES INCLUDED | MEAT ORIGIN: FRANCE