

Brunch

Menu à 28.50\$ par personne

Sélection de mini viennoiseries

Mini pastries

Tartine de pain de campagne surmonté de gravlax de saumon maison, crème d'estragon, rondelle de radis et jeunes pousses

Salmon gravlax on home made bread, tarragon cream, radish and sprout

Yogourt moussé à la vanille, musli aux amandes et raisins sultan, bleuet.

Vanilla yogurt, almond, blueberry and grape müslix

Œuf mollet sur crumble de bacon, sauce onctueuse au basilic.

Soft boiled egg, bacon crumble and basil sauce

Patates grelot au miel de lavande et thym
Baby potatoes with lavender and thyme honey.

Fruits frais.

Fresh fruits

Pour les petits à 10\$

Sélection de mini viennoiseries

Mini pastries

Yogourt moussé à la vanille, musli aux amandes et raisins sultan, bleuet.

Vanilla yogurt, almond, blueberry and grape müslix

Patates grelot multi-couleurs au miel de lavande et thym
Baby potatoes with lavender and thyme honey.

Fruits frais.

Fresh fruits