LE BRUNCH DU BAYADÈRE

THE BAYADÈRE'S BRUNCH

Par le Chef Khalid Mansour et son équipe

58€ par personne

58€ per person

Boisson à votre convenance : Sélection de thés Dammann,
café, cappuccino, latte, jus frais pressés (orange, pamplemousse, détox).
Drinks of your choice: Selection of Dammann teas, coffee, cappuccino, latte, fresh-squeezed juices (orange, grapefruit, detox).

•

Sélection de pains céréales & levain, croissants & pains au chocolat au beurre AOP,
beurre fermier, confitures et miel artisanal.
A selection of whole-grain and sourdough breads, croissants, and chocolate croissants made with AOP butter, farm-fresh butter, jams, and artisanal honey.

•

Granola maison, servis avec du fromage blanc fermier
Homemade granola, served with cottage cheese

•

Les œufs bio cuisinés selon votre préférence : brouillés, au plat, omelette ou Bénédicte.
Accompagnement au choix : bacon, saucisses, fromage, champignons, saumon fumé, tomates.
Organic eggs cooked to your liking: scrambled, fried, omelet, or eggs Benedict.
Side of your choice: bacon, sausages, cheese, mushrooms, smoked salmon, or tomatoes.

•

« La rôtisserie du dimanche »
Accompagnement au choix :
Légumes de saison, mousseline de pommes de terre ratte ou risotto aux champignons.
« Sunday Roast »
Side of your choice: seasonal vegetables, ratte potato «mousseline», or mushrooms risotto.

•

Tarte chocolat grand cru, crème glacée à la vanille Bourbon
Chocolate tart, Bourbon vanilla ice cream

ou

Pavlova à la crème de marrons, éclats de marrons confits, glace vanille Bourbon
Chestnut cream pavlova, candied chestnut, Bourbon vanilla ice cream.