

BRUNCH À TABLE 30€

APÉRITIF EN SUPPLÉMENT

JUS DETOX BIO SIMPLE & NATURE +4€

Jus de mangue, purée de carottes, orange pressé, persil plat

JUS DE DÉGUSTATION ARTISANAL "ALAIN MILLIAT" +5€

Orange, Nectar d'abricot, Tomate rouge, Poire Passe Crassane, Pomme Cox's, Mangue, Pamplemousse rose, Ananas, Fraise Sengana, Fruit de la passion, Myrtille, Framboise

COUPE DE CHAMPAGNE "DEVAUX" +6€

POUR COMMENCER

UN VERRE DE FRUIT PRESSÉ

Jus d'orange ou pamplemousse

VIENNOISERIE MAISON

Pain au chocolat / brioche /
Baguettine Bio "Maison Besnier à Olivet"
/ Confiture "Alain Milliat" /
Pâte à tartiner maison & beurre

BOISSON CHAUDE "CAFÉ RICHARD"

Expresso / Cappucino / chocolat
chaud / Thé ou Infusion

ANTIPASTI

Charcuteries Italiennes & légumes
marinés et grillés, foccacia tomate

PLATS AU CHOIX

FRICASSÉE D'ESCARGOTS

Aux pleurotes, sauce foie gras au
beurre persillé, pain aux graines

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE

Pesto, pignons de pin, roquette,
tomates confites, copeaux de
Parmigiano Reggiano

CONCHIGLIONIS RIGATE

Farcis ricotta & épinard gratinés,
sauce tomate au basilic, roquette

SALADE DE SAUMON MARINÉ

Pamplemousse, avocat, betterave,
oignons rouges, crème citronnée,
blinis

RISOTTO CARNAROLI

Aux pleurotes persillées, légumes
d'Automne confits au four, Parmigiano
Reggiano

OEUF EN MEURETTE

Oeuf poché, champignons de Paris,
lard, croûtons, sauce vin rouge

DESSERTS

BRIE TRUFFÉ MAISON

Salade à la vinaigrette truffée

MONT-BLANC

Crème de marron, meringue,
compotée de fruits rouges, marrons
confits, glace vanille, chantilly

TARTE TATIN MAISON

caramel beurre salé, glace vanille

COUPE AFFOGATO

Glace vanille, noisettes & pistaches caramélisées, café chaud

ÎLE FLOTTANTE PRALINE ROSE

Crème anglaise aux pralines roses

POIRE BELLE-HÉLÈNE

Poire pochée au sirop, glace vanille,
chocolat chaud 64%, chantilly, amandes
torréfiées

TIRAMISU

au café fort & Amaretto