

Jeudi 25 décembre 2025

Menu du Brunch de Noël

LES OEUFS

Notre Chef vous prépare les œufs de votre choix

Œufs Fermiers

À la coque, mollets, durs, au plat, brouillés ou pochés

Omelette Maison

Légère et moelleuse, garnie au choix : jambon, comté, champignons, herbes fraîches

Œufs Bénédicte

Brioche toastée, œufs pochés, sauce hollandaise

Servi avec deux accompagnements au choix

Bacon grillé, tomates, saucisses de volaille, jambon blanc de Paris, saumon mariné, jeune comté, champignons, pommes de terre

LES TRÉSORS DU TERROIR

Foie gras mi-cuit de chez Robert Dupérier

Éventail de charcuteries

Jambon de Bayonne

Jambon blanc prince de Paris

Pâté en croûte maison et pickles de légumes

Terrine de canard aux aromates

Collection de fromages affinés par la Maison Martine Dubois

Comté 24 mois

Bleu des causses

Chèvre frais aux herbes

Livarot fermier

Reblochon fermier

Mille fleurs

Jeudi 25 décembre 2025

Menu du Brunch de Noël

LE GRAND BANC DE L'ÉCAILLER

Huîtres Gillardeau N°3
Langoustines des côtes Normandes
Homard bleu
Crevettes sauvages
Bulots
Palourdes de pêche à pied

LES PRODUITS D'EXCEPTION DE LA MAISON KAVIARI

Coeur de saumon fumé, blinis tiédis et crème
Truite des Aldudes
Haddock des mers du Nord
Thon rouge de Méditerranée
Caviar Oscietre et blinis
Taramas

LES CRÉATIONS DU CHEF

Soupe au pistou comme on l'aime en Provence
Salade de homard bleu à la Parisienne
Cœur de sucrine vinaigrette truffée
Risotto de petit épeautre de haute Provence à la truffe noire
Blanquette de lotte à la Diepoise
Daube de joue de bœuf et racines d'hiver

LES PLAISIRS DORÉS ET DOUCEURS MAISON

Pains au chocolat, Croissants, Brioche feuilletée, Kouign Amann, Babka
Gaufres liégeoises, Pancakes, Crêpes
Tarte aux pommes, Marbré au chocolat
Cake citron, Panettone

250 €

Thursday, December 25, 2025

Christmas Brunch Menu

THE EGGS

Our chef will prepare your eggs to order.

Free-range eggs

Soft-boiled, medium-boiled, hard-boiled, fried, scrambled, or poached.

House omelet

Light and fluffy, with your choice of filling: ham, comté cheese, mushrooms, fresh herbs.

Eggs Benedict

Toasted brioche, poached eggs, hollandaise sauce

Served with two side dishes of your choice

Grilled bacon, tomatoes, chicken sausages, Paris ham, marinated salmon, young comté cheese, mushrooms, potatoes

THE LOCAL TREASURES

Robert Dupérier semi-cooked foie gras

Selection of charcuterie

Homemade pâté en croûte and vegetable pickles

Bayonne ham

Prince de Paris ham

Duck terrine with herbs

Collection of cheeses matured by Maison Martine Dubois

24-month-old Comté cheese

Bleu des Causses cheese

Fresh goat cheese with herbs

Farmhouse Livarot cheese

Farmhouse Reblochon cheese

Mille Fleurs cheese.

Thursday, December 25, 2025

Christmas Brunch Menu

€250

THE SHELLFISH BENCH

Gillardeau No. 3 oysters
Norman coast langoustines
Blue lobster
Wild shrimp
Whelks
Clams harvested by hand

THE EXCEPTIONAL PRODUCTS FROM MAISON KAVIARI

Smoked salmon heart, warm blinis and cream
Aldudes trout
North Sea haddock
Mediterranean bluefin tuna
Osciètre caviar and blinis
Taramas

THE CHEF'S CREATIONS

Pistou soup, just like we like it in Provence
Blue lobster salad, Parisian style
Sucrine lettuce hearts with truffle vinaigrette
Risotto made with small spelt from Haute Provence and black truffles
Monkfish blanquette "à la Diepoise"
Beef cheek and winter root vegetable stew

THE GOLDEN TREATS AND HOMEMADE SWEETS

Pains au chocolat, Croissants, Brioche puff pastry, Kouign Amann, Babka
Liège waffles, Pancakes, Crepes
Lemon cake, Chocolate marble cake
Apple tart, Panettone

€250