

BRUNCH DE *Pâques*

BRUNCH DE PÂQUES AU SALON ROYAL

LE DIMANCHE 16 AVRIL 2017
À 95 € PAR PERSONNE
OFFERT POUR LES ENFANTS
DE MOINS DE 10 ANS
> DE 11H30 À 15H

EASTER BRUNCH IN THE SALON ROYAL

SUNDAY 16 APRIL 2017
95 € PER PERSON
FREE FOR KIDS UNDER 10
> FROM 11:30 AM TO 3 PM

LA DANSE DES PETITS PAINS

- Assortiments de gros et petits pains.
- **Bread selection**
- Assortiments de viennoiseries, cakes et brioche.
- **Selection of Danish pastry, cakes and brioches.**
- Plateau de fromages.
- **Cheese platter.**

ORANGE MÉCANIQUE

- Corbeille de fruits.
- **Fresh fruit basket**
- Fruits tranchés et salade de fruits.
- **Sliced fruit and fruit salad**
- Assortiments de yaourts.
- **Yogurts selection.**
- Céréales
- **Selection of cereals**
- Jus de fruits pressés orange, pamplemousse et fruit du jour.
- **Fresh fruit juices; orange, grapefruit, daily special.**
- Confitures, miel, Nutella et beurre.
- **Marmelades, jams, honey, Nutella and butter.**

LES COCOTTES

- Œufs au plat, œufs brouillés, omelettes garnitures aux choix.
- **Fried eggs, scrambled eggs and omelets. Selection of toppings**
- Bacon, saucisses de veau.
- **Bacon, veal sausage**
- Poêlés de légumes printaniers, tomates à la provençale.
- **Saisonal vegetables, Provence-style tomatoes**
- Œufs mimosa
- **Eggs mimosa (russian egg)**
- Œufs pochés en gelée mirepoix printanière.
- **Poached eggs with a spring Mirepoix jelly.**
- Roulés d'œufs aux fines herbes.
- **Rolled eggs with fresh herbs.**

PANIER À SALADE

- Composez vous-même votre salade et le cuisinier l'assaisonne. Sauces et condiments.
- **Select the ingredients for your personal salad, Chef does the seasoning. Sauces and condiments.**

LE GRAND BLEU

- Pavé de lotte en croûte de noisettes, sauce vin blanc.
- **Monkfish with a hazelnut crust, white wine sauce.**
- Risotto aux coquillages et parmesan.
- **Shellfish risotto with Parmesan.**
- Plateau nordique ; Saumon fumé, flétan fumé, haddock.
- **Nordic fish platter (smoked salmon, smoked halibut, haddock)**
- Bouquet Crevettes
- **Shrimps**
- Terrine de poissons
- **Fish terrine**
- Terrine saint jacques et saumon.
- **Scallops and salmon terrine.**

LE BONHEUR EST DANS LE PRÉ

- Agneau de lait des Pyrénées rôti à la broche.
- **Spit-roasted Pyrenean suckling lamb.**
- Petits pois à la française et pommes cocottes au beurre.
- **Green peas à la française and cocotte potatoes**
- Assortiments de charcuteries.
- **Delicatessen selection.**
- Foie gras mi-cuit, chutney de fruits de saisons.
- **Mi-cuit duck Foie Gras with a seasonal fruits chutney.**
- Pâtés en croûte, rillettes d'oie.
- **Farmhouse pâté and goose rillettes**
- Volaille aux champignons glacés sauce ivoire
- **Chicken with mushrooms glazed in Ivory sauce.**

LES DESSERTS DE TANTE JEANNE

- Verrine baba limoncello
- **Limoncello baba glass**
- Saint Honoré à la vanille de Madagascar
- **St Honoré cake with Madagascar vanilla**
- Tartelette chocolat passion
- **Chocolate passion passion fruit tartlet**
- Tartelette tiramisu
- **Tiramisu tartlet**
- Royal chocolat noir
- **Dark chocolate Royale**
- Douceur pomme verte et confit de fraises des bois
- **Green apple delight with wild strawberries confit.**

LES LAPINS GOURMANDS

- Fontaine chocolat
- **Chocolate fountain**
- Brochettes de guimauve
- **Marshmallow skewers**
- Brochettes de fruits
- **Fruit skewers**
- Crêpes
- **French pancakes**
- Gaufres
- **Waffles**
- Bonbons, œufs et fritures chocolat
- **Sweets, eggs and chocolate**

