

# LE BRUNCH

CHEFFE FANNY HERPIN

## LES OEUFS BIO

Œufs Bénédicte au saumon fumé 16 €  
Brioche toastée, sauce hollandaise, épinards

Œufs Bénédicte au bacon grillé 16 €  
Brioche toastée, sauce hollandaise, épinards

Brouillade d'oeuf à la Truffe Noire et ciboulette 16 €  
Jus de volaille réduit

Œuf de poule Bio mollet 17 €  
Asperges blanches « Belles du Marsan », lard de colonata, sarrasin grillé

## LE FROID

Tartine d'avocat au pain Poujauran 18 €  
Fromage frais, grenade, graines tournesol

Saumon d'Islande en Gravlax 23 €  
Sarrasin, crème d'Isigny, main de Bouddha

Burratina 16 €  
Courge butternut et graines grillées, focaccia au romarin

## LE CHAUD

Croque Monceau à la Truffe 22€  
Comté, Jambon blanc, salade mesclun

Suprême de volaille du Gâtinais rôti 28 €  
Légumes d'hiver, kumquat, jus des sucs de cuisson aux épices

Velouté froid de petits pois 16 €  
Croûtons de pain de campagne, pickles de légumes, crème légère

Cabillaud nacré cuit à basse température 31 €  
Jeunes pousses d'épinard en vinaigrette, moules de Bouchot au curry,

## LE SUCRE

### FAIT MAISON

Brioche perdue,  
caramel au beurre salé 13 €  
glace vanille

Yaourt grec au Granola maison 12 €  
fruits de saison

Corbeille de Madeleines  
à partager 20€  
Sauce chocolat

### PÂTISSERIES PAR NINA MÉTAYER

Tarte au Citron meringuée 15 €  
Crème au citron et citron confit

Tarte au chocolat croustillant  
& crémeuse 15 €

### CRÈMES GLACÉES

#### G L A Z E D

1 boule 5 €, 2 boules 9 €,  
3 boules 14 €

Parfum(s) aux choix :  
Yaourt fermier d'Ile de France  
Chocolat - Grué de cacao  
Pistache - Sésame noir  
Café - Cardamome verte  
Vanille - Graines de chanvre

## LES BOISSONS

Jus détox du jour 10€  
Orange ou pamplemousse pressé 8€  
Café Espresso, décaféiné 4€  
Double Espresso 6€  
Café au lait 5€  
Cappuccino 5€  
Chocolat chaud 7€  
Thé

Earl Grey, Ceylan, Darjeeling, Vert, Vert Jasmin, Vanille, Vert Menthe Touareg, Fruits Rouges 6€