

# BRUNCH

SAMEDI ET DIMANCHE (DU 9 AU 17 DÉCEMBRE)



## LE GRAND BRUNCH DE NOËL

35€

### UNE BOISSON CHAUDE

Au choix : Espresso, Café allongé, Thé de Noël, Chocolat Chaud, Chocolat Viennois ou Macchiato épices de Noël et caramel



### UN JUS DE FRUITS AU CHOIX



### UN PANIER GARNI

\* Stollen de Noël spécial Joël Maier, croissant et pain beurre, confiture et pâte à tartiner choco/noisettes maison



### L'ASSIETTE BRUNCH CLASSIQUE

Pavlova salée saumon, sauce vierge & crème légère à l'infusion d'algues, Arancini farci à la noix de St Jacques, Foie gras maison & chutney de mangue, Velouté de châtaignes, Tartelette potimarron, œuf poché & crème de truffe

OU

### L'ASSIETTE BRUNCH VÉGÉTARIENNE

Pavlova salée avocat/citron vert/sésame, sauce vierge & crème légère à l'infusion d'algues, Arancini lentilles/shitaké & poire snackée, Nougat de fromage frais amandes/noisettes/pistaches & chutney d'ananas aux herbes fraîches, Velouté de châtaignes, Tartelette potimarron, œuf poché & crème de truffe



### PAVLOVA INDIVIDUELLE DE L'ATELIER

Au choix : Chocolat & clémentines de Corse, Litchi & Framboise ou Caramel, Passion & Pomme (comme une tatin!)

OU

### ASSORTIMENT DE FROMAGES



\* Stollen = gâteau traditionnel alsacien en forme de pain long