



Joyeuse fête des pères

DÉJEUNER DU DIMANCHE 26 MAI

Gaspacho de tomate, fraises marinées et basilic
Tomato gazpacho, marinated strawberry and basil

~

Carpaccio de homard bleu breton
courgette violon et pêche parfumée à la verveine, sauce hollandaise
Brittany blue lobster carpaccio
violin zucchini and verbena scented peach, hollandaise sauce

~

Faux-filet de boeuf mûré
pommes fondantes au thym citron, broccoletti
jus de viande au poivre fumé
Beef sirloin steak
Fondant potato with lemon thyme, broccoletti
smoked peppercorn gravy

~

Sorbet marc de champagne et fruits rouges
Marc de Champagne sorbet and red berries

~

Paris Brest à la noisette du Piémont
Paris Brest with Piemonte hazelnut

Proposé au tarif de 110€ par personne (hors boisson). Prix TTC, service compris.
Menu élaboré par Chef Paolo Boscaro et Cheffe Claire Santos Lopes.

Available at the rate of 110 euros per person (excluding beverages). Net prices, VAT included.
Menu elaborated by Chef Paolo Boscaro and Cheffe Claire Santos Lopes.