

La Boulangerie

CROISSANT	4,50€
<i>Croissant</i>	
PAIN AU CHOCOLAT	5,00€
CROISSANT FRAMBOISE MINUTE	7,50€
<i>Minute raspberry croissant</i>	
CROISSANT COOKIE	7,50€
<i>Cookie croissant</i>	
BANANA BREAD	4,00€
CHOUQUETTE	1,50€



42€

*3 mets au choix ci-dessous 3 dishes to choose from below
1 Boisson chaude à la carte 1 Hot Beverage at the menu
1 Jus 1 Juice
1 dessert au choix du comptoir de desserts
1 dessert of your choice from the dessert buffet*

52€

*3 mets au choix ci-dessous 3 dishes to choose from below
1 Boisson chaude à la carte 1 Hot Beverage at the menu
1 Jus 1 Juice
1 Coupe de Champagne 1 Glass of champagne
1 dessert au choix du comptoir de desserts
1 dessert of your choice from the dessert buffet*

BURRATA GRANOLA

Burrata des Pouilles, pesto de pistache, trio de tomates, granola
Pugliese burrata, pistachio pesto, tomato trio, granola

COOB - Laitue, tomates cerises, avocat, poulet rôti, bacon, oeuf, bleu d'Auvergne, sauce ranch
Lettuce, cherry tomatoes, avocado, roasted chicken, bacon, egg, Auvergne blue cheese, ranch dressing

AVOCADO TOAST FOCCACIA - Poulet au curry, œuf mollet, concombre, avocat
Chicken with curry, soft-boiled egg, cucumber, avocado

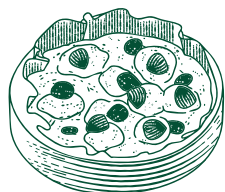
PARISIAN CROISSANT - Saumon fumée, oeuf poché, fromage frais, ciboulette
Smoked salmon, fresh cheese, poached egg, chives

MINI PENNE PEPE ASPERGE - Mini penne pepe, asperges, vieux parmesan
Mini penne pepe, asparagus, old parmesan

FINGER CROQUE VIVIENNE - Pain moelleux toasté minute, fromage frais à la truffe Tuber Aestivum, chiffonnade de jambon blanc, beaufort d'Alpage. Soft toasted bread, fresh cheese with Tuber Aestivum truffle, white ham chiffonade, Alpine Beaufort cheese.

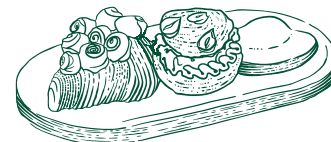
PANCAKES BANANE CACAHUÈTE
Banana and peanuts pancakes

GRANOLA, PETIT SUISSE, MANGUE, FRAMBOISES ET SIROP D'ÉRABLE
Granola, yogurth, mango, raspberries and maple syrup



Comptoir de desserts

9,50€ Une pièce / One piece



LES ÉCLAIRS DE GÉNIE

GATEAU DE CRÊPES FRAMBOISE
Raspberry crepe cake

CHEESECAKE

FRAISIER
Strawberry cake

COUPELLE DE FRAISES CHANTILLY
Strawberries chantilly cup

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE
Lemon meringue tartlet

MERINGUE VANILLE PISTACHE
COULIS DE FRAMBOISE
*Vanilla pistachio meringue
raspberry coulis*

GATEAU MOUSSE AU CHOCOLAT
CRÈME ANGLAISE
Mousse chocolate cake custard

TIRAMISU CAFÉ