

BRUNCH « LA RESERVE »

Le Brunch selon notre Chef Jérôme Bancel

Brunch menu of Chef Jérôme Bancel

UN ASSORTIMENT DE PIÈCES SALÉES

SALTY DELICACIES SELECTION

Royale de foie gras, crème de coco de Paimpol

Duck liver pâté royale, white bean cream

Saumon mariné, épices thaï

Marinated salmon, thai spices

Blanc manger tonburi

Crispy blanc manger and tonburi

Club homard

Lobster club sandwich

Salade Niçoise

Niçoise salad

UN ASSORTIMENT DE PIÈCES SUCRÉES

SWEET DELICACIES SELECTION

Mousse chocolat et sablé breton cacao

Chocolate mousse and cocoa sablé breton

Tarte citron meringué

Lemon tart with meringue

Guimauve fraise

Strawberry Marshmallow

Chou caramel beurre salé

Salted butter caramel puff pastry

Tartelette de saison

Seasonal tartelette

L'OEUF DE CETTE SEMAINE / EGG OF THE WEEK

Oeuf poché aux cèpes

Poached egg with porcini mushrooms

SELON VOTRE ENVIE / ACCORDING TO YOUR WISH

Pavé de Lotte, aïoli de légumes

Roasted Monkfish and vegetable aioli

OU

/ OR

Saucisson brioché, salade croquante

Brioche-style sausage, crispy salad

LE FROMAGE / CHEESE

Chèvre frais de Monsieur Fabre, crumble d'olive noire et pulpe de poivron rouge

Mr. Fabre's fresh goat cheese, black olive crumble and red pepper pulp

POUR TERMINER CE MOMENT / TO CONCLUDE THIS MOMENT

Pancakes

Pancakes

OU / OR

Brioche perdue, crème anglaise à vanille

French toast, vanilla english cream

Le Gabriel

Chef Exécutif Jérôme Bancel

NOS BOISSONS / OUR DRINKS

JUS DE FRUITS / JUICES

Orange, pamplemousse, mangue, fruits rouges, pomme verte

Orange, grapefruit, mango, red fruits, green apple

THES DE LA MAISON DAMMANN / DAMMANN TEAS

English Breakfast : rencontre des thés de Ceylan, de Darjeeling et d'Assam

Ceylan, Darjeeling and Assam teas mix

Ceylan : thé noir sri lankais

Black tea from Sri Lanka

Darjeeling : thé indien précieux

Precious Indian tea

Earl Grey : thé à la bergamote

Bergamot flavoured tea

Sencha Fukuyu : thé vert rafraichissant

Refreshing green tea

Thé vert menthe : thé vert et menthe « Nanah »

Green tea and « Nanah » mint

Camomille : Goût doux et fruité, notes d'ananas

Sweet and fruity taste, hints of pineapple

Tilleul : Arôme boisé et fleuri

Woody and floral flavor

Verveine : Saveur fruitée, légèrement citronnée

Fruity taste, slightly lemony

4 fruits rouges : Cerise, fraise, framboise, groseille

Cherry, strawberry, raspberry, red currant

Original Lapsang : Thé noir chinois au goût fumé

Black Chinese tea with smoked taste

Genmaïcha : Thé vert, saveur de noisette et riz soufflé

Green tea, hazelnut and puffed rice flavors

Vert Yunnan : Thé vert, notes fruitées

Green tea, hints of fruit

Mandarin Jasmin : Thé vert corsé, parfum de Jasmin

Full-bodied green tea, perfume of Jasmin

Pai Mu Tan : Thé blanc de Chine, pivoine blanche

Chinese white tea, white peony

Rooibos vanille : Arômes de vanille et d'amandes sans théine

Decaffeinated tea with the aroma of vanilla and almonds

CHOCOLATS / HOT CHOCOLATES

Chocolat chaud maison / Home-made hot chocolate

Chocolat viennois / Viennese chocolate

CAFES / COFFEES

Espresso

Double espresso

Cappuccino

Latte macchiato

Café allongé / American coffee

Café au lait / Cafe latte

Décaféiné / Decaffeinated

Le Gabriel

Chef Exécutif Jérôme Bancet