

# LE BRUNCH DU BAYADÈRE

## THE BAYADÈRE'S BRUNCH

Par le Chef Khalid Mansour et son équipe

**58€ par personne**

58€ per person

Boisson à votre convenance : Sélection de thés Dammann,  
café, cappuccino, latte, jus frais pressés (orange, pamplemousse, détox).

Drinks of your choice: Selection of Dammann teas, coffee, cappuccino, latte, fresh-squeezed juices (orange, grapefruit, detox).

•

Sélection de pains céréales & levain, croissants & pains au chocolat au beurre AOP,  
beurre fermier, confitures et miel artisanal.

A selection of whole-grain and sourdough breads, croissants, and chocolate croissants made with AOP butter, farm-fresh butter, jams, and artisanal honey.

•

Granola maison, servi avec du fromage blanc fermier

Homemade granola, served with cottage cheese

•

Les œufs bio cuisinés selon votre préférence : brouillés, au plat, omelette ou Bénédicte.

Accompagnement au choix : bacon, saucisses, fromage, champignons, saumon fumé, tomates.

Organic eggs cooked to your liking: scrambled, fried, omelet, or eggs Benedict.

Side of your choice: bacon, sausages, cheese, mushrooms, smoked salmon, or tomatoes.

•

« La rôtisserie du dimanche »

Accompagnement au choix : légumes de saison, écrasé de pommes de terre Monna Lisa ou riz pilaf.

« Sunday Roast »

Side of your choice: seasonal vegetables, Monna Lisa mashed potatoes, or pilaf rice.

•

Mousse au chocolat grand cru, praline, noix de pécan, hibiscus

Grand Cru chocolate mousse, praline, pecans, hibiscus

ou

Pavlova aux fruits rouges et noirs

Pavlova with red and black berries

