



Petit déjeuner
Breakfast

Le Petit déjeuner est servi
au restaurant de 7h00 à 10h30.

*Breakfast is served from 7.00am
to 10.30am at the restaurant.*

CARTE DES PETITS DÉJEUNERS

Nos menus / *Our menus*

Parisien / *Parisian*

33€

Boisson chaude, jus de fruits frais, sélection de pains et viennoiseries, beurre, confitures et miel, yaourt fermier nature ou aux fruits.

Hot beverage, fresh juice, selection of breads and pastries, butter, assorted jams and honey, plain or fruit flavoured yoghurt.

Américain / *American*

46€

Boisson chaude, jus de fruits frais, sélection de pains et viennoiseries, beurre, confitures et miel, céréales, coupe de fruits frais, yaourt fermier nature ou aux fruits, œufs bio à votre convenance avec 2 accompagnements au choix.

Hot beverage, fresh juice, selection of breads and pastries, butter, assorted jams and honey, cereals, fruit salad, plain or fruit flavoured yoghurt, organic eggs cooked to your liking with a choice of 2 accompaniments.

CARTE DES PETITS DÉJEUNERS

Bien-être / *Healthy*

59€

Boisson chaude, jus de fruits frais ou de légumes détox, toast à l'avocat, fromage blanc 0%, omelette blanche, acai bowl aux fruits de saison.

Hot beverage, fresh fruit or vegetable detox juice, avocado toast, low-fat yoghurt or fat-free fromage blanc, egg white omelette, acai bowl with seasonal fruits.

Villeroy

85€

Boisson chaude, jus de fruits frais, sélection de pains et viennoiseries, beurre, confitures et miel, coupe de fruits frais, brouillade à la truffe noire, coeur de saumon mariné aux épices caucasiennes, Pata Negra et une coupe de champagne.

Hot beverage, fresh juice, selection of breads and pastries, butter, assorted jams and honey, fruit salad, half soft-boiled half-scrambled eggs black truffle, center-cut of marinated salmon, Pata Negra and a glass of champagne.

CARTE DES PETITS DÉJEUNERS

Le petit déjeuner à la carte / *A la Carte Breakfast* 7h - 10h30

Les œufs / *Eggs*

Nos œufs ont été sélectionnés auprès de la famille Chopin, qui œuvrent au cœur de la Sarthe, dans leur ferme de la Bigottière.

Our eggs have been selected with the Chopin family, who work in the heart of the Sarthe, on their farm of the Bigottière.

À la coque, dur - 2 œufs 12 €
Soft boiled, hard boiled - 2 eggs

Au plat, brouillés, pochés ou omelette 22 €
(Servi avec 2 accompagnements)
Fried, scrambled, poached or omelet
(served with a choice of 2 sides)

Nos classiques / *Breakfast classics*

Toast grillé à l'avocat 18 €
Grilled avocado toast

Œufs Bénédicte traditionnel 26 €
Traditional eggs Benedict

Œufs Bénédicte au saumon mariné 36 €
Eggs Benedict with marinated salmon

Œufs brouillés à la truffe noire 52 €
Scrambled eggs with black truffle

CARTE DES PETITS DÉJEUNERS

Douceurs / *Sweets*

Cookies maison praliné 6 €
Homemade praline cookies

Cake au citron 12 €
Lemon cake

Pancakes 22 €

Laitages / *Dairies*

Lait demi-écrémé, lait de soja, lait d'amande 6 €
Semi-skimmed milk, soy milk, almond milk

Yaourts fermiers 12 €
Farm yoghurt

Fromage blanc fermier 40 % ou 0 % 12 €
Fromage blanc or fat-free fromage blanc

Fromages / *Cheeses*

Le fromage fermier sélectionné et affiné 20 €
par la maison Martine Dubois
Farm cheese selected and ripened by Martine Dubois

CARTE DES PETITS DÉJEUNERS

Céréales / Cereals

Cornflakes nature, choco crisp, muesli sans gluten aux fruits, granola aux baies, muesli gourmand
Plain cornflakes, choco crisp, gluten free muesli with fruits, granola with berries, gourmet muesli

12 €

Acai bowl

22 €

Porridge

18 €

Pains & viennoiseries / Breads & pastries

Corbeille du boulanger pour un convive
(Assortiment de pains, viennoiseries, brioches)
Baker's basket (breads, pastries, brioche) for one guest

20 €

Croissant, pain au chocolat, viennoiserie du jour (3 pièces)
Croissant, pain au chochoalt, pastry of the day (3 pieces)

12 €

Assortiment de baguette, pain de campagne, pain aux céréales et pain sans gluten
Selection of baguette, farmhouse bread, cereals bread, gluten free bread

19 €

Fruits secs & graines / Dry fruits & seeds

Amandes, noisettes, baie de Goji, abricots sec, graines de chia, dates medjoul, cranberry
Almonds, hazelnuts, wolfberry, dried apricots, chia seeds, "medjoul" dates, cranberry

9 €

CARTE DES PETITS DÉJEUNERS

Accompagnements / Sides

Sucrine, jeune Comté, emmental, lardons, champignons noisette de Paris, fines herbes, bacon, saucisses de volaille, jambon de paris.

Sucrine salad, young Comté, swiss cheese, diced bacon, brown mushrooms, herbs, bacon, chicken sausages, Parisian ham.

Accompagnement supplémentaire

6 €

Extra side

Saumon mariné

18 €

Marinated salmon

La mer / The sea

Cœur de saumon sauvage mariné aux épices Caucasiennes
Center-cut wild marinated salmon

30 €

La terre / The farm

Assiette de jambon blanc de Paris
Selection of cooked Parisian ham

28 €

Volaille fermière grillée

28 €

Grilled farm chicken

Crudités / Raw vegetables

Assiette de crudités, vinaigrette gourmande ou allégée
Raw vegetables with gourmet or light dressing

18 €