



MAISON BREGUET

Menu de Pâques

Servi de 19h à 22h30

65€ par personne

Flûte de champagne Ayala brut majeur

Asperges vertes sablées au parmesan et pignons,
mousseline citron

Cocotte d'agneau de lait des Pyrénées, artichauts poivrade,
ail des ours & jus parfumé au romarin

Tuiles croustillantes aux fraises, crémeux parfumé au basilic &
sorbet fraise

Prix nets service inclus & TVA incluse à 10% sur la nourriture et les boissons non alcoolisées.

TVA incluse à 20% sur les boissons alcoolisées

Une liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes

NOS BOISSONS

NOS VINS AU VERRE & BOUTEILLES

	V. 15cl	Btl
Le Champagne		
Ayala Brut majeur	16€	80€
Perrier jouet - Grand Brut	18€	90€
A.R Lenoble - Brut Rosé « Terroirs	19€	95€
Delamotte Blanc de Blanc	23€	115€
Billecart Salmon Extra Brut 2008		135€
Laurent Perrier ultra brut		150€
Laurent Perrier Nature Blanc de Blancs		175€
 Le Rosé -		
AOP Côtes de Provence « Château la Martinette » 2019	8€	40€
 Le Blanc		
Chablis - Domaine Cadiou - 2019	10€	50€
Pouilly-Fumé -Château de Tracy - 2019	12€	65€
Savennières « Les Fougeraies » - Loic Mahé - 2014		80€
Beaune 1er Cru « Les Coucheries » - Jean-Claude Rateau - 2017		110€
Condrieu « Légende Bonnetta » - Clos de la Bonnette - 2016		120€
 Le Rouge		
Haut Médoc - Château de Lamarque - 2013	12€	60€
Languedoc- Domaine de l'Hortus- Grande Cuvée - 2017	14€	70€
Châteauneuf-du-Pape «Le Traversier» - Château Simian - 2016		85€
Pomerol - Château Des Jacobins- 2012		105€
Santenay 1er Cru « Les Gravières » - Jean Marc Vincent - 2017		125€

NOS SOFTS & BIERES

Eau plate St Georges	9€
Eau gazeuse Chateldon	8€
Expresso, allongé, décaféiné	4€
Double expresso, Latte, Cappuccino	6€
Coca Cola, limonade, perrier, tonic three cents	6€
Thé & infusions Dammann	6€
Jus Alain Millat (pomme, raisin, framboise, passion, ananas, abricot, cranberry)	8€
Bière La Parisienne (blanche, blonde & brune)	9€