



## Le Petit-déjeuner des Lumières

Au premier étage, trône en majesté notre Galerie des Lumières. Avec ses six mètres de hauteur sous plafond et sa vue panoramique sur la place d'Armes, elle rivalise d'élégance avec les salons d'apparat d'époque. Du grand comptoir en chêne massif aux magnifiques lustres et tapis du 19e siècle, appréciez le raffinement d'antan de cet espace, rappelant la splendeur de la Galerie des Glaces du Château voisin, harmonieusement intégré à un style contemporain et chatoyant.

## Les Lumières' Breakfast

Our Galerie des Lumières takes its stand on the first floor. With its six-meter-high ceilings and panoramic view of the Place d'Armes, it rivals the elegance of state rooms of the time. From the large solid oak countertop to the magnificent 19th-century chandeliers and carpets, enjoy the old-world refinement atmosphere, reminiscent of the splendor of the Galerie des Glaces in the neighboring Château, harmoniously integrated with a shimmering contemporary style.



UNE MAISON 2L COLLECTION



RELAIS &  
CHATEAUX



## Le Petit-déjeuner des Lumières :

Le Petit Déjeuner des Lumières

38€

*Les Lumières' Breakfast*

Découvrez des produits raisonnés, sélectionnés avec minutie auprès de fournisseurs engagés, par notre Chef Erwan Le Thomas, Dégustez les cafés torréfiés à 25km par notre partenaire l'Arbre à Café, Humez notre large sélection de thés de la maison Kodama, Profitez de ce moment unique au sein de notre Galerie des Lumières pour lancer votre journée de la plus belle des manières !

*Discover products carefully selected from committed suppliers by our Chef Erwan Le Thomas, Taste the roasted coffees at 25km by our partner l'Arbre à Café, Smell our wide selection of teas from the house Kodama, Enjoy this unique moment in our Gallery of the Lights to start your day in the most beautiful way!*



*Prix service compris - Service included*



## Le Petit-déjeuner des Lumières :

Le Petit Déjeuner personnalisé

*The Personalized Breakfast*

En fonction de vos envies, sélectionnez à la carte les produits qui vous plaisent le plus pour commencer votre journée.

*Depending on your desires, select the products you like most to start your day.*



*Prix service compris - Service included*



## Le Petit-déjeuner des Lumières :

### Café - Coffee :

Espresso - <i>Espresso</i>	5€
Double espresso - <i>Double espresso</i>	7€
Allongé - <i>Americano</i>	7€
Latte - <i>Latte</i>	7€
Cappuccino - <i>Cappuccino</i>	7€
Décaféiné - <i>Decaffeinated coffee</i>	5€
Chocolat Chaud - <i>Hot Chocolate</i>	7€

### Laits - Milk :

Vache entier - <i>Cow Milk</i>	7€
Vache écrémé - <i>Semi skimmed cow milk</i>	7€
Soja bio - <i>Soy milk</i>	7€
Amande bio - <i>Almond milk</i>	7€
Lait d'avoine - <i>Oat Milk</i>	7€

### Jus Frais - Fresh Juices :

Orange - <i>Orange</i>	10€
Pamplemousse - <i>Grapefruit</i>	10€
Detox - <i>Detox</i>	10€





## Le Petit-déjeuner des Lumières :

Thé et Infusions :

8€

### THÉS NOIRS

London 7am Bio (*Earl Grey Maison, morceaux de vanille*)

Tarry Souchong (*Thé noir fumé de Taïwan*)

Double Jeu (*Thé noir, amandes, noix torréfiées*)

Au petit bonheur Bio (*Thé noir, pêche, romarin*)

### THÉS VERTS

Sencha Bio (*Thé vert iodé et végétal*) Kagoshima, Japon

A cœur vaillant Bio (*Thé vert, menthe, écorce d'orange*)

Rehab Bio (*Thé vert, citronnelle, gingembre, écorces de citron*)

Ecole Buissonnière (*Thé vert, abricots, lavande*)

### THÉ BLANC

La part des Anges (*Thé blanc, amandes, maïs soufflé*)

### INFUSIONS

A poings germés Bio (*Camomille, mélisse, citronnelle*)

Des lendemains qui chantent Bio (*Menthe, réglisse, écorces de citron*)

Près du Cœur Bio (*Rooibos, pomme, épices douces*)

La Vie comme elle Vient (*Hibiscus, pomme, orange sanguine*)

Sobacha Bio (*Sarrasin grillé et concassé*)



## Le Petit-déjeuner des Lumières :

### Boulangerie - Bakery :

La corbeille du boulanger <i>(Croissant - Pain au chocolat - Assortiment de pains Sélection Confitures Parisiennes)</i>	12€
The baker's basket <i>(Croissant - Chocolate bread - Assorted breads Sélection of Parisian jams)</i>	12€
Pain sans gluten - <i>Gluten Free Bread</i>	6€

### Laitages - Dairy :

Yaourt / <i>Yogurt</i>	4€
Fromage Blanc / <i>White cheese</i>	5€
Pudding Graines Chia / <i>Chia Pudding</i>	8€

### Céréales - Cereals :

Mélange sportif - <i>Sport mix</i>	8€
Mélange mieux-être - <i>Wellness mix</i>	8€
Mélange vitalité - <i>Vitality Mix</i>	8€
Corn flakes ou Pétales chocolat - <i>Cornflakes or chocolate chips</i>	8€



## Le Petit-déjeuner des Lumières :

### Salé - Meat and Fish :

Sélection Charcuteries - *Cured meats* 10€  
(*Jambon de Paris - Bresaola de boeuf*)

Truite fumée - *Somked Trout* 10€

### Fromage - Cheese :

Comté affiné 12 mois / *Comte 12 months aged* 10€

### Légumes - Vegetables :

Sélection de légumes de saison crus 8€  
Selection of raw seasonal vegetables 8€

### Fruits - Fruits :

Sélection de fruits de saison coupés 8€  
Selection of sliced seasonal fruits 8€



## Le Petit-déjeuner des Lumières :

### Les Oeufs - Eggs :

Oeufs au plat - Fried eggs	12€
Oeufs brouillés - Scrambled eggs	9€
Omelette - Omelet	12€

### Les Garnitures - Garnish :

Bacon - Bacon	+4€
Saucisses - Sausages	+4€
Epinards - Spinach	+4€
Fromage - Cheese	+4€