



NOS FORMULES

Le Lever du Soleil

Le petit-déjeuner de l'Intendance 6 €
*Viennoiserie, boisson chaude**

Le petit-déjeuner du Boudoir 10 €
*Pâtisserie, boisson chaude**

Le petit-déjeuner de Léa 19 €
*Viennoiserie, oeuf au choix, jus de fruits Meneau, boisson chaude**

Le Zénith

Le déjeuner de l'Intendance 12 €
*Trilogie de plaisirs salés, boisson froide ou chaude**

Plaisir salé en taille Classique : supplément de 2 €

Le déjeuner du Boudoir 17 €
*Trilogie de plaisirs salés, pâtisserie, boisson froide ou chaude**

Plaisir salé en taille Classique : supplément de 2 €

Le déjeuner de Léa 17 €
*Oeuf de votre choix, pâtisserie, boisson froide ou chaude**

L'Apogée des Sens

Le goûter du Boudoir 10 €
*Pâtisserie de votre choix, boisson chaude ou froide **

Le goûter de Léa - pour deux personnes 22 €
*Trois pâtisseries de votre choix, deux boissons chaudes ou froides**

Supplément coupe de champagne, 8cl 15 €

**hors chocolat chaud de Léa*

LES PLAISIRS SALÉS DU CHEF

LES OEUFS BIO DU JARDIN

L'oeuf au plat et jeunes pousses d'épinards	6 €
Les oeufs brouillés	8 €
L'oeuf bénédicte au saumon fumé	12 €
L'omelette nature	8 €
L'omelette emmental	9 €
L'omelette au saumon fumé	12 €

Supplément Caviar d'Aquitaine de la Maison Sturia 20 €

Supplément Truffe (selon saison) *Prix du marché*

LE SAUMON DU FUMOIR

Le saumon mariné <i>Baguettine, crème de raifort</i>	13 €
Le mi-cuit de saumon <i>Baguettine, crème acidulée</i>	14 €
Le saumon fumé <i>Baguettine, crème aigre aux fines herbes</i>	15 €

La Salle à Manger des Sandwichs

Mini 3.50 €

Mini duo 6 €

Mini trio 9 €

Classique 11 €

Le croque truite fumée

Le végétarien

Le tartare d'avocat, tomates confites, stracciatella

L'oeuf mimosa

Le club sandwich saumon fumé

Le brioché saumon, wasabi

Les rillettes de thon, Philadelphia, mayonnaise spiruline

Le mi-cuit de saumon, pesto, oeuf de saumon

Le Potager

La salade de saison

10 €

L'Or Noir Du Boudoir

Le caviar Baeri de la Maison Sturia (30g)

75 €

Blinis et crème aigre

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

LES DOUCEURS DU CHEF

Les Boudoirs Création

Se déclinent en trois formats

Le Boudoir du Salon	8.50 €
<i>Individuel</i>	
Le Boudoir de la Marquise	32 €
<i>4 personnes</i>	
Le Boudoir du Château	45 €
<i>6 personnes</i>	

Le Boudoir de Léa - *Vanille et caramel*

Le Boudoir Signature - *Chocolat et noisettes*

Le Boudoir Collection «Été» - *Fruits rouges*

Les Classiques de la Cour

7 €

- La pavlova figue poivre de timut
- Le flan
- La tarte au citron meringuée
- L'éclair tonka fruits noirs
- La tarte chocolat cacahuète
- La tarte framboise fleur d'oranger
- Le fraisier
- Le «Baba» du Boudoir

La Garde-Robe de Gourmandises 3 €

Le cookie

Le brownie

Le tigré

Les Viennoiseries du Salon

Le croissant *1.80 €*

La chocolatine *2 €*

La brioche fourrée *2 €*

La viennoiserie du moment *2 €*

L'assortiment de 4 viennoiseries *7 €*

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

NOS BOISSONS

Les Pérégrinations autour du monde

Sélection de thés et thés glacés

7 €

Le Thé Noir

Blue of London, *Thé noir parfumé, Chine*

Thé noir du Yunnan associé à des notes délicates de bergamote.

Saint-James O.P., *Thé noir, Sri Lanka*

Récolté dans un jardin prestigieux du Sri Lanka, ce thé noir puissant et corsé est idéal le matin.

Le Temps Retrouvé, *Thé noir et thé vert torréfié, Chine et Japon*

Inspiré de l'oeuvre de Marcel Proust, ce thé léger aux saveurs délicates et torréfiées est un compagnon de lecture idéal.

Le Thé Vert

Sencha Ariake, *Thé vert, Japon*

Un thé vert japonais frais et tonique, au goût végétal et légèrement iodé, très agréable le matin.

Grand Jasmin Chun Feng, *Thé vert parfumé floral*

D'une grande subtilité, ce thé possède une texture veloutée qui exprime toutes les notes du jasmin, sans aucune amertume.

Thé du Hammam, *Thé vert parfumé*

Ce thé vert, gourmand et fruité, évoque la datte verte, la fleur d'oranger, la rose et les fruits rouges.

Le Thé Merveilleux, *Thé vert parfumé*

Cette création originale et savoureuse associe au thé vert de véritables éclats d'amandes et de pistache.

Le Oolong

Milky Oolong, *Oolong, Thaïlande*

Cet oolong gourmand est un ravissement pour les papilles avec ses notes beurrées, vanillées et florales fraîches.

Le Thé Blanc

Thé des Songes Blanc, *Thé blanc parfumé*

Ce thé blanc délicat évoque des fruits frais et zestés, associés à des notes de géranium. Il est réhaussé de pétales de carthame.

L'infusion

Jardin Tropical

Jardin Tropical est un délicieux mélange solaire évoquant un fruit juteux et gourmand.

L'Herboriste N°63, *Infusion sans théine*

Un délicieux mélange de thym, de mandarine et de romarin, reconnu pour stimuler les défenses immunitaires.

Rooibos des Vahinés

Invitation à l'évasion dans des îles exotiques, un rooibos gourmand et chaleureux aux parfums de vanille et d'amande.

Détox Scandinave

Une délicieuse infusion bio de bouleau, argousier, cranberry & myrtille.

Verveine Feuilles Entières, *Infusion sans théine*

Une infusion de feuilles entières de verveine citronnelle, aux notes fraîches et zestées.

Chocolat chaud de Léa | Bordeaux - Versailles
Crème chantilly, guimauves, pépites de chocolat

14 €

Le Grain et la Fève

Sélection de cafés & Chocolat

Espresso	4 €
Double espresso	7 €
Macchiato	7 €
Café allongé	5 €
Café au lait	6 €
Cappuccino	6 €
Mocha	7 €
Café latte	6.5 €
Café frappé	5 €
Chai latte	7 €
Matcha latte	7 €
Chocolat chaud maison	7 €
Chocolat viennois maison	8 €
Babyccino	3.5 €

Les Instants Suspendus

Les rafraîchissements 6 €

Abatilles, 50cl

Abatilles pétillante, 50cl

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro

Orangina

Schweppes

Les jus de fruits - Maison Meneau 6 €

Abricot, Pomme, Orange, Pêche, Multifruits

L'effervescence 15 €

Coupe de Champagne Barons de Rothschild Brut, 8 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.