



## PETIT DEJEUNER

Petit Déjeuner Buffet.....20€

Service de 7h à 10h30 au Rez de chaussée  
Service de 7h a 11h dans votre chambre  
Composez le 9 sur votre telephone pour

## BOISSONS

### Café Montecristo x Terres de café

*(Assemblage 100% Arabica, équilibre et gourmandise autour de notes de chocolat, d'amandes fraîches et de fruits secs.)*

### Thés Kodama

#### Assam Bio:

*Thé noir d'Inde, idéal pour le matin, c'est le thé qui est principalement présent dans l'English breakfast*

#### London 7 am:

*Earl Grey aux morceaux de vanille*

#### Rehab Bio:

*Thé vert, citronnelle, gingembre, écorces de citron.*

### Chocolat Barry

### Jus d'orange

### Jus de pamplemousse

## L'OFFRE DU BOULANGER

### Baguette

### Pain au fruits

### Pain au céréales

### Pain sans gluten

### Croissant

### Pain au chocolat

### Pancake

### Crêpes sucrées

### Cake citron

### Cake banane sans gluten

## ACCOMPAGNEMENTS

Beurre Paysan Breton doux ou demi-sel

Confitures La Trinquelinette

Pâte à tartiner Bio Esprit Gourmand

Miel Corse

Sirop d'érable

## FRUITS ET CEREALES

Salade de fruits

Fruits frais de saison

Fruits secs

Corn Flakes

Muesli Bio

Crunchy Choco

Yaourt MALO

Fromage blanc bio

## L'OFFRES SALEE

Jambon Serrano 32 mois

Jambon Blanc aux herbes

Sélection de fromages

Salade de tomate

Oeufs brouillés maison

Bacon

Oeufs COQ

Le 19ème siècle se veut le siècle de l'hospitalité.

Les maisons bourgeoises avaient pour ambition de faire découvrir à leurs invités les nouvelles découvertes faites durant leurs nombreux voyages.

Une époque autour du partage et de la gourmandise qu'Alexandre Dumas a voulu retranscrire dans son encyclopédie de la Cuisine.

Toute l'équipe de l'hôtel Montecristo a mis un point d'honneur à vous proposer des produits de qualité pour votre petit déjeuner.

Que ce soit à travers un blend de cafés Terres de Café (torréfacteur Parisien) ou une sélection de thés Kodama (premier mixologue de thé à Paris), nous espérons que vous découvrirez des saveurs nouvelles en dégustant votre boisson chaude du matin.

Accompagnez ce plaisir d'un morceau de pain au noix ou d'une viennoiserie que nous cuisons sur place le matin. Autorisez-vous un moment de gourmandise en sublimant votre tartine d'une de nos confitures artisanales Trinquelinette, élaborées dans le Morvan par Bernard Berilley, un des derniers chaudronniers Français.

Pour les amateurs de salé, nous vous recommandons de découvrir notre jambon Rostello aux herbes qui peut vous étonner par son arôme fumé, s'accordant parfaitement avec une tranche de comté affiné 12 mois ou avec un Saint Nectaire affiné 18 mois.

Nous espérons que ce petit déjeuner vous aura permis de vous évader, et découvrir les produits dont nous sommes fiers.