

DÉJEUNER D'AFFAIRES

g



___ POUR COMMENCER ___

CAVIAR D'AUBERGINE

TABOULÉ LIBANAIS, POWER SEEDS

PÉTONCLES SNACKÉES

SALICORNE, CHOU-FLEUR, HUILE DE VADOUVAN

ŒUF PARFAIT

CHIPS DE JAMBON, PIPERADE

___ LES PLATS ___

TROFIE

TOMATES, ROQUETTE
PECORINO ROMANO

DOS DE CABILLAUD

AÏOLI, LÉGUMES DE PRINTEMPS

PAVÉ DE RUMSTEAK

PURÉE DE MAÏS, BLETTES CHINOISES, PLEUROTES
JUS DE VIANDE À LA MOUTARDE DE MEAUX

___ FROMAGES OU DOUCEURS ___

SÉLECTION DE FROMAGES PAR LA MAISON BRUAND

TARTE FRAISE & HIBISCUS

CRÈME LÉGÈRE

MOUSSE AU MIEL

SEGMENTS D'AGRUMES, CRUMBLE DE NOISETTES



ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT CHF 48.-

ENTRÉE, PLAT & DESSERT CHF 60.-

Provenances : Pétoncle – Écosse | Cabillaud – Islande | Bœuf – Suisse

 Mets végétariens

BUSINESS LUNCH

g



___TO START___

EGGPLANT CAVIAR

LEBANESE TABOULÉ, POWER SEEDS

PAN FRIED SCALLOPS

SAMPHIRE, CAULIFLOWER, VADOUVAN OIL

PERFECT EGG

CURED HAM CHIPS, PIPERADE

___MAIN COURSES___

TROFIE

TOMATO, ARUGULA,
PECORINO ROMANO

COD FISH

AÏOLI, SPRING VEGETABLES

RUMSTEAK

SWEET CORN PUREE, PAK CHOÏ, OYSTER MUSCHROOMS
WHOLEGRAIN MUSTARD BEEF JUS

___CHEESE OR DESSERT___

CHEESE SELECTION BY LA MAISON BRUAND

STRAWBERRY & HIBISCUS TART

LIGHT CREAM

HONEY MOUSSE


CITRUS SEGMENTS, HAZELNUT CRUMBLE



STARTER & MAIN COURSE OR MAIN COURSE & DESSERT CHF 48.-

STARTER, MAIN COURSE & DESSERT CHF 60.-

Origins: Scallops – Scotland | Cod – Iceland | Beef – Switzerland

 Vegetarian dishes