

# DÉJEUNER D'AFFAIRES

# g



\_\_\_ POUR COMMENCER \_\_\_

## MÉLI-MÉLO DE CAROTTES

ERYNGII, CRÈME D'AMANDE, DUKKAH

## TARTARE DE SAUMON

TZATZIKI, BAIES ROSES, PAIN TOASTÉ

## GASPACHO DE PETITS-POIS

HUILE DE MENTHE, CHÈVRE FRAIS

\_\_\_ LES PLATS \_\_\_

## RISOTTO DE FREGOLA SARDA

LÉGUMES DE PRINTEMPS, COULIS D'HERBES,  
POUSSES DE PETIT-POIS

## FILET DE LOUP & JAMBON SPECK RÔTI

POIVRONS MARINÉS AU VINAIGRE DE XÉRÈS

## ÉCHINE DE PORC DE JUSSY EN CROÛTE DE SEL

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, SAUCE CHIMICHURRI

\_\_\_ FROMAGES OU DOUCEURS \_\_\_

## SÉLECTION DE FROMAGES PAR LA MAISON BRUAND

### TARTE PISTACHE & FRAMBOISE

CRÈME LÉGÈRE

### PANNA COTTA CARAMEL


NOISETTES TORRÉFIÉES



ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT CHF 48.-

ENTRÉE, PLAT & DESSERT CHF 60.-

Provenances : Saumon – Norvège | Loup/Bar – Grèce | Porc – Suisse

 Mets végétariens