



# DÉJEUNER D'AFFAIRES

---

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

**VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR** 

CHOU-FLEUR RÔTI ET NOISETTES TORRÉFIÉES

**CARPACCIO DE BŒUF**

POMME ET AGRUMES DE SAISON

**TATAKI DE THON**

SAUCE TERIYAKI, CHOU ROUGE

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

**TURBOT RÔTI**

CAROTTES RÔTIES, PURÉE DE CAROTTES

**CHAPON FARCI AUX MARRONS**

PURÉE À LA TRUFFE NOIRE, JUS DE VOLAILLE

**RISOTTO AUX PLEUROTÉS** 

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

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

**SÉLECTION DE FROMAGES PAR LA MAISON BRUAND**

**CHOCOLAT INTENSE**

ENTREMET CHOCOLAT 64%, SAUCE CHOCOLAT


**TARTE AUX FRUITS SECS**

CARAMEL BEURRE SALÉ

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT CHF 53.-

ENTRÉE, PLAT & DESSERT CHF 65.-

Provenances: Bœuf – Suisse | Thon – Île Maurice | Turbot – Espagne | Chapon – France

 Plats végétariens



# BUSINESS LUNCH

---

\_\_\_TO START\_\_\_

**CAULIFLOWER SOUP** 

ROASTED CAULIFLOWER AND TOASTED HAZELNUTS

**BEEF CARPACCIO**

APPLE AND SEASONAL CITRUS

**TUNA TATAKI**

TERIYAKI SAUCE AND RED CABBAGE

\_\_\_MAIN COURSES\_\_\_

**PAN FRIED TURBOT**

ROASTED CARROTS, CARROT PURÉE

**CAPON STUFFED WITH CHESTNUT**

BLACK TRUFFLE PURÉE, POULTRY JUS

**OYSTER MUSHROOM RISOTTO** 

PAN-FRIED MUSHROOMS

\_\_\_CHEESE OR DESSERT\_\_\_

**CHEESE SELECTION BY LA MAISON BRUAND**

**CHOCOLAT INTENSE**

CHOCOLATE CAKE 64%, CHOCOLATE SAUCE


**DRIED FRUIT PIE**

CARAMEL WITH SALTED BUTTER

STARTER & MAIN COURSE OR MAIN COURSE & DESSERT CHF 53.-

STARTER, MAIN COURSE & DESSERT CHF 65.-

Origins: Beef – Switzerland | Tuna – Islands of Mauritius | Turbot – Spain  
Capon – France

 Vegetarian dishes