

DÉJEUNER D'AFFAIRES

CES PLATS SONT DISPONIBLES UNIQUEMENT DANS LE CADRE DU MENU AFFAIRES.

___ POUR COMMENCER ___



CRÉMEUX DE CAROTTE

CRÈME DOUBLE & TUILE DE PARMESAN

ASPERGES VERTES

CRUMBLE D'OLIVE NOIRE & CHIPS DE PANCETTA

PARFAIT DE FOIE GRAS

FINE GELÉE AU PORTO & CROUSTILLANT AU MAÏS

___ LES PLATS ___

FILET DE FÉRA

ÉPEAUTRE À LA FAÇON D'UN RISOTTO, COLRAVE ACIDULÉ

PORTOBELLO CONFITS, POLENTA CRÉMEUSE À LA CACAHUÈTE

TOMATES CONFITES & ÉMULSION AU VIEUX PARMESAN

CONFIT DE VOLAILLE

MOUSSELINE DE POMME DE TERRE COMME UN PARMENTIER

NAVET BOULE D'OR & CHAMPIGNONS BOUTONS

___ FROMAGES OU DOUCEURS ___

SÉLECTION DE FROMAGES PAR LA MAISON BRUAND

CHOU VANILLE INTENSE

GANACHE CHOCOLAT BLANC & VANILLE DE MADAGASCAR

ENTREMET AU CHOCOLAT AU LAIT DES ALPES 35%

CRÉMEUX PASSION, BISCUIT AUX ZESTES DE CITRON VERT

& STREUSEL CACAO-FLEUR DE SEL

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT CHF 53.-

ENTRÉE, PLAT & DESSERT CHF 65.-

Provenances: Foie gras - France | Pancetta - Italie | Féra & Volaille - Suisse

 Plats végétariens

BUSINESS LUNCH

THESE DISHES ARE ONLY AVAILABLE AS PART OF THE BUSINESS LUNCH MENU.



___TO START___

CREAMY CARROT SOUP 

DOUBLE CREAM & PARMESAN TUILE

GREEN ASPARAGUS

BLACK OLIVE CRUMBLE & PANCETTA CHIPS

FOIE GRAS PARFAIT

FINE PORT JELLY & CORN CRISP

___MAIN COURSES___

FILLET OF FERA

SPELT RISOTTO, CITRUS KOHLRABI

CHICKEN CONFIT

POTATO MOUSSELINE, TURNIP & BUTTON MUSHROOM

PORTOBELLO MUSHROOM 

POLENTA WITH PEANUT, TOMATO CHUTNEY & PARMESAN FOAM

___CHEESE OR DESSERT___

CHEESE SELECTION BY LA MAISON BRUAND

VANILLA CHOU

WHITE CHOCOLATE GANACHE & MADAGASCAR VANILLA JELLY


PASSION FRUIT & 35% MILK CHOCOLATE

PASSION FRUIT CREAM, LEMON SHORTBREAD
& COCOA-SALT FLOWER STREUSEL

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

STARTER, MAIN COURSE & DESSERT CHF 65.-

Origins: Foie gras - France | Pancetta - Italy | Fera & chicken - Switzerland

 Vegetarian dishes