

Business Lunch

Du 2 au 13 Mars 2026

Entrées

Carpaccio de saumon fumé, maki de poireau et crème légère au caviar du Nord

ou

Poêlée de champignons en croûte de tête de moines, noisettes et émulsion de rampon

Plats

Veau en basse température, mousseline de carottes à la vanille, mille-feuille d'agria, chou-fleur graffiti et jus court

ou

Risotto au pesto verde, crevettes fondantes, citron confit et chou kale croustillant

Desserts

Panacotta à la mangue, cœur exotique, coulis passion et crumble coco

ou

Cookie croustillant, crémeux vanille, nuage chocolaté et glace café

