

# Business Lunch

**Du 13 au 24 avril 2026**

## Entrées

Ceviche de dorade, lait de coco, citron vert, gingembre et condiments

ou

Œuf parfait 64°C, morilles fraîches, sauce vin jaune et tuile croustillante

---

## Plats

Volaille en basse température, pulpe d'agria, embeurré de fèves, petits pois et jus corsé à l'oignon nouveau

ou

Saumon des Grisons à la plancha, mousseline de patate douce, pac choï, shiitake et légumes croquants au kalamansi

---

## Desserts

Île flottante, rhubarbe confite et crème légère aux fruits rouges

ou

Ganache chocolat tonka façon crème brûlée, glace vanille et tuile sésame caramel

