

Business Lunch

Du 16 au 27 Mars 2026

Entrées

Vitello Ferrato, pickles de légumes et câpres

ou

Asperges et morilles, sauce hollandaise et tuiles de parmesan

Plats

Filet d'agneau en croûte d'herbes, pulpe de petits pois à la menthe, croquette d'agria et jus épicé

ou

Filet de loup à l'unilatérale, mousseline de céleri rave, riz vénéré, fenouil braisé et beurre blanc au citron yuzu

Desserts

Pavlova citron, verveine et kiwi, sorbet shiso vert

ou

Fondant chocolat, poire pochée, crémeux caramel et noisettes torréfiées

