

Business Lunch

Du 8 au 26 juin 2026

Entrées

Velouté glacé de tomates, poivrons, framboises au piment d'Espelette, burrata crémeuse, pignons de pins et pesto de shiso vert

ou

Carpaccio de bœuf, olives taggiasches, roquette, copeaux de vieux parmesan et vitelotte croustillante

Plats

Magret de canard aux cerises, palets de polenta croustillants et carottes confites

ou

Filet d'omble chevalier, ravioles d'épinards et ricotta, rubans de courgettes, beurre blanc citron perlé à l'huile de ciboulette

Desserts

Royale chocolat, glace espresso, sarrasins torréfiés et grué de cacao

ou

Tiramisu fruits rouges, espuma mascarpone et biscuit joconde

