

Business Lunch

Du 24 août au 4 septembre 2026

Entrées

Tatin de tomates GRTA confites au vinaigre de Xérès,
texture de pulpe au romarin, fins copeaux de Pecorino
et mesclun de salade

ou

Crudo de Saint-Jacques, brunoise de légumes
condiments, herbes folles, vinaigrette à la framboise et
tuile dentelle

Plats

Pavé de saumon caramélisé au miso, pulpe de patates
douce au gingembre, pickles de daïkon et éclats de
sésame wasabi

ou

Quasi de veau rôti, polenta crémeuse, variations de
carottes au cumin et jus court infusé à la réglisse

Desserts

Crème brûlée aux pêches du verger et infusion de
basilic thaï

ou

Cake citron estragon, tartare de fraises, glace yaourt,
espuma et pollen croustillant

