

Business Lunch

Du 13 juillet au 21 août 2026

Entrées

Cueillette végétale d'été, crémeux de pois chiches
et pesto de roquette

ou

Maki de saumon fumé à la ricotta, coulis de
tomate Zebra et sarrasin torréfié

Plats

Suprême de pigeon rôti, couscous de quinoa aux
fruits secs et jus corsé aux épices douces

ou

Filet de loup snacké à la plancha, légumes d'été
grillés, oignons et tomates confites, vierge de
tapioca aux herbes fraîches et citron

Desserts

Panacotta à la vanille, duo d'abricots du Valais et
nectarine, granola d'avoine

ou

Cheesecake spéculoos et fruits rouges

