

Déjeuner d'affaires du 4 octobre 2018 au 31 décembre 2018



Servi seulement à midi pour un minimum de 8 personnes
Served only at lunch time for a minimum of 8 guests

Salon Privé/private room CHF 250.- en dessous de 12 pers./under 12 pers

VERRE D'ACCUEIL/WELCOME DRINK (15 MINUTES): CHF 8.--

Vins : Sélection Vieux-Bois blanc, rosé et rouge, Cave de Genève
Jus de pomme GRTA, jus de fruits (orange, tomate), eau plate et gazeuse

MENU ET BOISSONS

Entrée/Starter – Plat principal/main course – dessert : CHF. 69.—

(NOS PRIX S'ENTENDENT PAR PERSONNE TVA INCLUSE/OUR PRICES ARE PER PERSON, (VAT INCLUDED)

Pour des raisons de préparation, le choix doit être identique pour l'ensemble des convives / For preparation reasons the menu has to be the same for all participants

BOISSONS INCLUSES DANS LE FORFAIT / DRINKS INCLUDED

Vin blanc / White wine : Sélection Vieux-Bois blanc (1 dl par pers)
Vin rouge / Red wine : Sélection Vieux-Bois rouge (2 dl par pers)
Eau minérale / Mineral water : naturelle et gazeuse (5 dl par pers)
Café / coffee – thé / tea (1 par pers) - mignardises

ENTREES / STARTERS

Compressé de jeunes poireaux, œuf parfait et senteurs des sous-bois
Compressed with young leeks, "Oeuf Parfait" and a scent of undergrowth

Marbré de foie gras confit au coing, pain grillé et mesclun
Marbled foie gras confit with quince, toast and mesclun

Terrine « Retour de chasse », confiture de tomates vertes au gingembre et pickles
Terrine "Retour de chasse", green tomato marmalade with ginger and pickles

Noix de Saint-Jacques sautées, espuma de « Désirée » au haddock et potiron
Sautéed scallops, "Espuma de Désirée" with haddock and pumpkin

Jardin d'automne, hummus de mogettes au romarin, légumes croquants et jeunes feuilles
Autumn garden, Mogette hummus with rosemary, crisp vegetables and young leaves

Soupe à l'oignon « Saint Hubert », gésiers confits et ravioles au Comté
« Saint Hubert » onion soup, candied gizzards and dumplings with Comté cheese

Business lunch from October 4th 2018 to December 31st 2018

PLATS PRINCIPAUX /MAIN COURSES

Filet de flétan vapeur, émulsion aux épices colombo
Steamed halibut fillet, spicy "Colombo" emulsion

Pavé de sandre sauté, sauce « Nantua »
Sautéed pike-perch steak with "Nantua" sauce

Joues de bœuf braisées au pinot noir
Braised beef cheek with pinot noir

Entrecôte de cerf sautée, sauce Grand Veneur
Sautéed venison steak, "Grand Veneur" sauce

Filet de veau rôti entier, sauce aux cèpes
Whole roasted veal fillet, porcini mushrooms sauce

EN GARNITURE DU PLAT PRINCIPAL :

CHOIX D'UN FECULENT ET D'UN LEGUME

Polenta croustillante aux fruits secs
Crispy polenta with dried fruits

Pommes anglaises persillées
English apples with parsley

Mousseline au céleri et pomme reinette
Celery and apple reinette mousse

Spätzlis aux champignons
Spätzli with mushrooms

LÉGUMES / VEGETABLES

Fricassée de légumes d'antan
Fricassee of vegetables of yesteryear

Gratin de potiron aux châtaignes
Pumpkin gratin with chestnuts

Chou rouge confit aux figues
Red cabbage confit with figs

DESSERTS

Parfait glacé au Toblerone
Toblerone iced Parfait

Mousseline coco marbrée au chocolat intense
Marbled coconut mousseline with intense chocolate

Crème légère au marc de Bourgogne et raisin blanc
Light cream with "Marc de Bourgogne" and white grapes

Cheesecake à la mandarine
Mandarin cheesecake

Palette de sorbets, glaces et fruits frais
Sorbets, ice cream and fresh fruits assortment