

Déjeuner d'affaires du 25 mars au 16 juin 2019



**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 naturelle / Mineral water** : plate et gazeuse (5 dl par pers)

**Café / coffee – thé / tea** (1 par pers) - mignardises

**ENTREES / STARTERS**

**Fraîcheur de thon à la coriandre, kimchi de légumes du moment et avocat**

Marinated tuna slices with coriander, seasonal kimchi vegetables and avocado puree

**Marbré de foie gras en deux cuissons, voile de rhubarbe au poivre Kâmpôt**

Marbled foie gras, rhubarb jelly with Kâmpôt pepper

**Salade d'asperges du moment, sabayon au zeste de citron vert**

Warm seasonal asparagus salad, sabayon with lime zest

**Ravioli aux crevettes et citron, émulsion de langoustines à la ciboulette**

Shrimp and lemon ravioli, langoustine and chives emulsion

**Jardin printanier, houmous d'artichauts aux pistaches, légumes croquants et mesclun**

Spring garden, artichoke hummus with pistachios, crispy vegetables and baby green leaves

**Velouté d'asperges, gnocchis au cresson de fontaine**

Asparagus cream soup, watercress gnocchi

Business lunch from March 25<sup>th</sup> to June 16<sup>th</sup> 2019

**PLATS PRINCIPAUX /MAIN COURSES**

**Filet d'omble sauté, émulsion de chasselas à l'estragon**

Sautéed char fillet, white wine and tarragon sauce

**Brochette de crevettes sautées, homardine au lait d'amande**

Sautéed prawn skewer, lobster sauce and almond milk

**Suprême de pintade poudré aux fraises, jus court au thym**

Guinea fowl supreme with strawberry crust, thym sauce

**Filet de veau rôti entier, sauce aux morilles**

Whole roasted veal fillet, morel mushroom sauce

**Epaule d'agneau braisée façon « Navarin »**

Braised lamb shoulder, "Navarin" style

**EN GARNITURE DU PLAT PRINCIPAL :**

**CHOIX D'UN FECULENT ET D'UN LEGUME**

**Pommes Saint-Florentin**

Saint-Florentin potatoes

**Macaire à l'ail des ours**

Macaire potatoes with wild garlic

**Croquettes de riz sauvage**

Crispy wild rice croquettes

**LÉGUMES / VEGETABLES**

**Fricassée de légumes printaniers**

Spring vegetable fricassee

**Asperges vertes glacées**

Glazed green asparagus

**Petits pois et carottes**

Peas and carrots

**DESSERTS**

**Fraîcheur aux fraises gariguettes**

Gariguette strawberry mousse

**Aumônière au chocolat intense et noisettes**

Dark chocolate and hazelnut aumônière

**Tiramisu traditionnel à l'amaretto**

Traditional tiramisu with amaretto

**San Marco aux senteurs de fleur d'oranger**

San Marco cake with orange blossom

**Palette de sorbets, glaces et fruits frais**

Sorbets, ice cream and fresh fruit assortment