Business lunch CHF 60.00 Proposé du 24 octobre au 6 novembre

Entrées

Raviole maison à la ricotta et aux noisettes torréfiées, copeaux de potimarron GRTA et émulsion noisette

OU

Gravelax de saumon à l'aneth, houmous à la betterave, pickles de légumes croquants et saladine d'herbettes

Origine: Norvège

Plats

Entrecôte de bœuf marinée aux épices et cuite en basse température, lentins de chêne grillés, mousseline de carottes et palets d'agria GRTA

Origine: Suisse

ou

Tournedos de cabillaud en croûte de persil, étuvé de poireaux, panais rôti et beurre blanc au jus de moules et curry

Origine: Atlantique Nord-Est / Hollande

Desserts

Croustillant de gruet de cacao et crémeux caramelia, copeaux de mangue fraîche et glacis aux fruits exotiques

OU

Pomme et poire GRTA comme une "Tatin", glace vanille et sauce caramel

Le menu
business lunch