



LE BUSINESS LUNCH

Semaine du 2 au 6 décembre 2024

ENTRÉE 14.00

GRAVLAX DE SAUMON

à la betterave et à l'aneth, mesclun et pain des Alpes

PLAT 25.00

MAGRET DE CANARD RÔTI

jus au cassis, pressé d'Agria et épinards poêlés

VÉGÉTARIEN 25.00

RAVIOLES AU CHÈVRE FRAIS

moutarde du Tessin aux coings et potimarrons

CAFÉ GOURMAND DU JOUR 14.00

MENU COMPLET

45.00

ENTRÉE + PLAT

PLAT + DESSERT

36.00

Provenance des mets : Canard : France – Saumon : Norvège



THE BUSINESS LUNCH

Week from december 2nd to 6th 2024

STARTER 14.00

BEETROOT AND DILL

salmon gravlax, mixed greens and Alpine bread

MAIN 25.00

ROASTED DUCK BREAST

blackcurrant jus, Agria potato terrine and sautéed spinach

VEGETARIAN 25.00

FRESH GOAT CHEESE RAVIOLI

Tessin quince mustard and red kuri squash

CAFÉ GOURMAND OF THE DAY 14.00

FULL MENU

45.00

STARTER + MAIN

MAIN + DESSERT

36.00

Origin of meats & fish: : Duck : France – Salmon : Norway