

## LE BUSINESS LUNCH

Lundi 30 décembre 2024 et vendredi 3 janvier 2025

### ENTRÉE

14.00

VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS  
foie gras poêlé et Pata Negra

### PLAT

25.00

SUPRÊME DE POULARDE POÊLÉ  
jus truffé, panais, riz sauvage

### VÉGÉTARIEN

25.00

GNOCCHI POÊLÉS AUX BOLETS  
écume de sauge,  
copeaux de fromage de Belp

CAFÉ GOURMAND DU JOUR 14.00

MENU COMPLET  
45.00

ENTRÉE + PLAT  
-----  
PLAT + DESSERT  
36.00

## L'OFFRE DU MOIS

### LES HUÎTRES MARENNES N°3

#### LES 3 PIÈCES

inclus dans le Business Lunch

14.00

#### LES 6 PIÈCES

inclus dans le Menu Gourmand

24.00



## BUSINESS LUNCH

Monday december 30th, 2024 and january 3rd, 2025

### STARTER

14.00

JERUSALEM ARTICHOKE VELOUTÉ  
seared foie gras and Pata Negra

### MAIN COURSE

25.00

PAN-SEARED POULARDE SUPREME  
truffle jus, parsnips and wild rice

### VEGETARIAN

25.00

PAN-SEARED GNOCCHI  
with porcini mushrooms, sage foam,  
Belp cheese shavings

### CAFÉ GOURMAND OF THE DAY

14.00

### FULL MENU

45.00

### STARTER + MAIN

### MAIN + DESSERT

36.00

## OFFER OF THE MONTH

### OYSTERS MARENNES N°3

### 3 PIECES

included in the Business Lunch

14.00

### 6 PIECES

included in the Menu Gourmand

24.00

