



## **MENU BUSINESS**

Sifflets de saumon fumé au chèvre frais et mélange de jeunes salades  
*Smoked salmon and goat cheese with mix of salads*

Friands de chèvre chaud et salade japonaise aux pignons  
*Crusty goat cheese with Japanese salad*

Rose de jambon italien et quartiers de melon  
*Melon with Italien ham*

Carpaccio de tomates et mozzarella au basilic  
*Carpaccio of tomatoes and mozzarella with basil*

»»»

Tranches de gigot d'agneau rôti à l'ail et au thym,  
pomme de terre grenaille, tomates confites  
*Sliced leg of lamb roasted with garlic and thyme, potatoes & confit tomatoes*

Suprême de poulet rôti au four, sésame et estragon  
*Chicken Supreme Roast sesame and tarragon*

Escalope de saumon à la plancha et crème de coriandre, riz et légumes  
*Escalope of salmon grilled and coriander cream, rice and vegetables*

Filet de mostelle, beurre blanc au thym citron, riz basmati et tomates confites  
*Forkbeard fillet, lemon thyme butter, basmati rice and tomatoes*

»»»

Salade de fruits et son sorbet citron vert  
*Fresh fruits salad with lemon ice cream*

Gâteau Opéra, crème pralinée  
*« Opera » cake with pralin cream*

Bavarois exotique, coulis de kiwis  
*Exotic cake with kiwi*

Crumble aux pommes et bananes flambées  
*Apples crumble and flambéed bananas*

*Vin Cuvée Oliviers de Berne based on 1/3 per person,  
mineral water and one coffee*

**ONE SOLE CHOICE FOR EVERYBODY**



## **MENU GOURMAND**

La petite salade niçoise aux olives du pays

*Niçoise Salad*

Sashimi de saumon à l'huile de citron et aneth

*Salmon sashimi with lemon oil and dill*

Carpaccio de bœuf au pesto et parmesan

*Beef carpaccio with pesto and parmesan*

*❧*

Filet de daurade rôti au four, beurre blanc au fenouil, Tombée de choux chinois et artichauts

*Fillet of sea bream roast with fennel, Chinese cabbage and artichokes*

Onglet de boeuf au jus d'échalotes, gratin dauphinois

*Beef with juice of crystallized shallot, "gratin dauphinois"*

Filet de loup rôti à l'anis, riz au court bouillon, tomates confites

*Fillet of sea bass roasted with anise, rice bouillon, tomatoes*

*❧*

Tiramisu et crème anglaise au Bailey's

*Tiramisu and cream with Bailey's*

Crème brûlée à la vanille

*Vanilla "crème brûlée" caramelised with brown sugar*

Tarte fine aux pommes et glace cannelle

*Apple tart and cinnamon ice cream*

*Vin Cuvée Oliviers de Berne based on 1/3 per person,  
mineral water and one coffee*

**ONE SOLE CHOICE FOR EVERYBODY**



## **MENU GOURMET**

Petits crottins de chavignol miellés et servis chaud,  
Bouquet de salade à la vinaigrette de tapenade  
*Hot chavignol honeyed, salad with tapenade sauce*

Fraîcheur d'avocat et crabe en tartare parfumé à la coriandre fraîche  
*Crab and avocado tartare with fresh coriander*

Salade d'artichauts et rose de jambon italien, tomates vertes confites  
*Artichokes and Italian ham salad, confit green tomato*

*EOE*

Filet de rascasse au crumble de crevettes, vierge de légumes, risotto crémeux  
*Scorpion fish fillet with crumble of shrimps, vegetables and creamy risotto*

Souris d'agneau au miel et patates douces  
*Peking lamb shank honey, with sweets potatoes*

Mignon de veau aux pleurotes, polenta au parmesan et tomates séchées  
*Veal with mushrooms, polenta with Parmesan and sundried tomatoes*

*EOE*

Tarte sablée aux figes rôties  
*Roasted figs pie*

Délice cassis et chocolat  
*Blackcurrant and chocolat cake*

Entremet sensation aux calissons  
*Dessert with calissons*

*Vin Cuvée Oliviers de Berne based on 1/3 per person,  
mineral water and one coffee*

**ONE SOLE CHOICE FOR EVERYBODY**