



business trip menu

– chf 34 –

Choisissez
les 3 étapes
de votre voyage

Assiette Supplémentaire CHF 12
Desserts CHF 10



Pour prolonger votre périple
avec un verre de vin...
Demandez à notre équipe!

DU MARDI AU VENDREDI
de 12H à 14H

Nous nous tenons à votre disposition pour
tous renseignements complémentaires concernant les
allergènes présents dans nos plats

europe

EGG-CELSIOR

Œuf moléculaire aux asperges vertes, champignons rôtis, émulsion au vin jaune du Jura et pecorino vieilli, amandes légèrement salées

BETTER THAN BUTTER

Burrata farcie aux kumquats confits, olives Taggiasche en tapenade, eau de pastèque à l'huile d'olive extra vierge et gremolata thym / basilic

NORTHERN LIGHTS

Saumon d'Écosse label rouge fumé aux feuilles d'olivier, coulis à l'aneth, pickles de chou frisé, yaourt au raifort et chou kale croustillant

THE SAINT

Noix de Saint-Jacques snackées, purée de céleri au beurre noisette, son coulis de cresson au poivre de Jamaïque, vinaigrette noix

asia

TATAKI DYNAMO

Tataki de bœuf rumsteak mariné au soja, navet daikon en pickles, vinaigrette de poivron tricolore relevée au piment

MATSURI MAGIC

Accras de cabillaud, yuzu en sphérification et copeaux de radis de couleurs croquants

HOT & STEAMY

Baos au tofu mariné dans une sauce BBQ coréenne faite maison, légumes frais, coriandre et cacahuètes torrifiées

BONE-IN SHANGHAI

Travers de porc fondants cuits au four pendant 12 heures, sauce maison « sweet – chilli »

middle east & africa

GOLDEN TREASURES

Quartiers de patates douces rôtis aux cinq épices, crème rafraîchie à la citronnelle

SCENES FROM MARRAKESH

Notre interprétation d'un couscous de chou-fleur : cru, grillé, en pickles, à la vanille, cuit au curcuma et associé de noix de cajous et fruits secs

SAILING TO ALGIERS

Filet de loup snacké à la plancha en chermoula, purée de panais cardamome / carvi et céleri glacé

A GIFT FROM THE BEDOUIN

Tajine de quasi d'agneau cuit en basse température, légumes fondants cuisinés dans un bouillon épicé, citrons confits et olives vertes

americas

ELECTRIC SASHIMIVICHE

Sashimis de thon rouge façon ceviche au pamplemousse, piquillos et fleur de Sichuan

BORN IN THE USA

Gaufres au "cornbread", chèvre frais et noisettes torrifiées, pickles de butternut, pousses d'épinards, pommes, canneberges, grenade fraîche et vinaigrette au sirop d'érable

CALIFORNIA DREAMIN'

Mini burgers au bœuf, guacamole, oignons rouges confits, cheddar et chips de chorizo

BARBACOA MARQUITOS

Tacos de bœuf braisé aux piments mexicains, salsa au chipotle, crème acidulée et queso fresco

desserts

CHOCOLATE & FLOWERS

Découverte surprise de chocolat, hibiscus, et grûés de cacao

CAFE GOURMAND

Un assortiment de mignardises pour accompagner votre café / espresso



menu de la semaine

Semaine du 8 avril 2019

la mer

Beau pavé de cabillaud royal cuisiné comme un colombo
Aubergines grillées et tomates confites
Riz basmati
CHF 22

la terre

Araignée de bœuf snackée
Burrata assaisonnée à l'huile d'olive extra vierge
Quinoa « crispy », lentilles vertes et légumes fondants
Jus corsé au café
CHF 26

la coupe

Tartare de bœuf aux condiments italiens
Pousses assaisonnées
Toasts et frites
CHF 29