



MENU VEGGIE WEEK

VEGGIE WEEK MENU

ENTRÉES

STARTERS

Pois chiches en salade avec humous à l'huile d'argan, croustillant aux épices orientales
Chickpeas in salad, hummus with argan oil, oriental spices crisp

Oeuf cuisson parfaite (63°C), sauté d'asperges aux morilles et son crumble d'amande
Perfect cooking egg (63° C), sautéed asparagus with morel mushrooms and almond crumble

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSE

Tofu de Genève snacké, ratatouille aux épices grillées et arancini aux herbes du jardin
Snacked Genevean tofu, grilled spices ratatouille & garden herbs' arancini

Fenouil cuit en croute de sel et rouille au safran, crouton imbibé à la tomate
Fennel cooked in salt crust and rust with saffron, tomato soaked crouton

DESSERTS

DESSERTS

Eau de fruits rouges parfumée à l'hibiscus et son sorbet framboise
Hibiscus scented red fruit water and raspberry sorbet

Rhubarbe pochée et son émulsion crème légère à l'amande douce et sorbet frambois
Poached rhubarb and light cream emulsion with sweet almond and raspberry sorbet

CHF 49.- par personne (entrée et plat ou plat et dessert)

CHF 62.- par personne (entrée, plat et dessert)

parmi les choix présentés.

CHF 49.- par person (starter & main dish or main dish & dessert)

CHF 62.- par person (starter, main dish & dessert)