

• PROPOSITIONS DE MENU •

• ENTRÉE •

*Oeuf mollet, champignons de saison et
courge rôtie, émulsion de Gruyère*

ou

*Tartare de thon au citron vert et aneth,
condiment brocoli et wasabi, graines de sésame*

ou

*Noix de Saint-Jacques poêlées, purée d'artichauts à la vanille,
sauce aux noisettes torréfiées ∞*

• PLAT •

*Risotto au céleri, éclats de truffes et champignons,
émulsion et tuile au parmesan*

ou

*Filet de bœuf, pomme de terre en purée et en rosace,
sauce béarnaise au siphon*

ou

*Dos de bar, légumes d'automne glacés à l'orange,
sauce hollandaise ∞*

• DESSERT •

Royal chocolat glaçage rocher

ou

Tarte citron meringuée

ou

Pavlova aux agrumes et citron caviar ∞

• ÉLABORATION •

Cheffe Laure Platiou, qui a œuvré auprès de grands Chefs, tels que Bruno Oger (**),
Jacques Maximin (* et Meilleur Ouvrier de France), Philippe Jego (* et Meilleur Ouvrier de France),
Emmanuel Renaut (Meilleur Ouvrier de France, Flocon de Sel *** à Megève)
et Alain Ducasse (Louis XV *** à Monaco).

Chef Guillaume Richard (Chef au Floris **) à Genève, puis bistrannique pendant 4 ans, finaliste
Bocuse d'or France 2017, finaliste championnat du monde de pâté croûte 2018.

Pour vous, notre passion de la cuisine et de la pâtisserie.

∞ suggestions premium