

# *Le Menu du Marché*

## *Business lunch*

Raviole de chèvre frais de la bergerie de Baisenaz et asperges de chez Laurent Dumas  
*Fresh goat cheese ravioli from Baisenaz sheepfold and asparagus from Laurent Dumas*

\*\*\*

Truite du Jura façon gravlax, déclinaison de petit pois, crème d'amande infusée au géranium  
*Jura trout gravlax style, green peas declination, geranium infused almond cream*



Longe de veau rôtie, mille-feuille végétale de courgettes et tomates  
*Roasted veal loin, zucchini and tomato mille-feuille*

\*\*\*

Filet de maigre rôti, concassée de tomates et croustillant d'algues, sauce au safran  
*Roasted meagre filet, crushed tomatoes and sea weed tuile, saffron sauce*

\*\*\*

Le risotto à la meule au citron vert  
*Risotto in Parmesan wheel with fresh lime*



Cerise et chocolat : cerises Burlat en compotée et pochées à la vanille de Madagascar,  
chocolat Bolivien crémeux et aérien, sorbet de mucilage  
*Cherry and chocolate : poached and compoted Burlat cherries with Madagascar vanilla,  
aerated and unctuous Bolivian chocolate, mucilage sorbet*

\*\*\*

La lavande de Valensole légèrement infusée,  
tomates anciennes fraîches, glace délicatement maturée à l'ail noir de la maison Boutarin  
*Infused lavender from Valensole,  
heirloom tomatoes, lightly matured black garlic ice cream from Boutarin house*

49 €uros

*Servi pour le déjeuner du mardi au vendredi hors jours fériés français et suisses*  
*Served for lunch only from Tuesday to Friday, except on French and Swiss bank holidays*