

## "Tête à Tête"

### Bain-Bleu Hammam & Spa

Verre de champagne Laurent-Perrier Brut par personne à l'arrivée

#### Entrée et Plat OU Plat et Dessert

L'œuf de poule bio de la ferme Stalder à Vandœuvres, comme une meurette au lard fumé

OU

Curry Thaï de tofu au lait de coco et feuille de citron Kaffir, légumes et riz sauvage (sans Gluten)

OU

Jeunes pousses de salade et copeaux de légumes GRTA

\*\*\*\*\*

Filet de Féra du Léman à la plancha, caviar de courgette et piperade à l'estragon

OU

Suprême de volaille d'Yves Grolimund doré au sautoir, artichauts violets et Pleurotes de Cartigny

OU

Risotto aux petits pois, framboise de Genève et Pecorino (sans Gluten)

\*\*\*\*\*

Framboise givrée, basilic de Genève, sauce yaourt au citron vert

OU

Le mi-cuit au chocolat, cœur coulant, glace vanille (sans Gluten)