



## Menu « Tête à Tête » Bain-Bleu Parc des Eaux-Vives

Valide selon disponibilité à dîner tous les jours à partir de 19h

**Verre de champagne Laurent-Perrier Brut**

**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

Tofu bio de Genève au basilic grillé, sarrasin et légumes verts sauté au wok

ou

Jeunes pousses de salade et copeaux de légumes GRTA

\*\*\*\*\*

Filet de Féra du Léman à la plancha, aubergines et tomates cerise

ou

Volaille de la Ferme du Nant d'avril en blanquette, légumes primeurs, riz pilaf

ou

Lasagne sans gluten à la ricotta et épinards

\*\*\*\*\*

Macaron Vanille, ananas et thé jasmin (sans Gluten)

ou

Le mi-cuit au chocolat, cœur coulant, crème glacée à la vanille (sans Gluten)

Réservation obligatoire (selon disponibilité) au 022 849 75 75 ou [info@p-e-v.ch](mailto:info@p-e-v.ch)

**Restaurant Hôtel du Parc des Eaux-Vives**

82 Quai Gustave-Ador, 1207 Genève

[www.parcdeeseauxvives.ch](http://www.parcdeeseauxvives.ch)