

**Tête à Tête**  
**Bain-Bleu Hammam & Spa**



**Verre de champagne Laurent-Perrier La Cuvée**

**Entrée/Plat ou Plat/dessert**

Œuf de poule bio de la ferme Stalder à Vandœuvres,  
asperges vertes et Bresaola

*Slow cooked red wine organic egg from Vandœuvres Stalder farm,  
green asparagus and Bresaola*

Tartine de focaccia aux légumes confits, copeaux de Gruyère Vieux  
*Confit vegetables focaccia tartine topped with aged Gruyere*

Jeunes pousses de salade et copeaux de légumes GRTA  
*Mixed green salad & local vegetables*

\*\*\*\*\*

Filet de Féra du Léman à la plancha, ratatouille au basilic, sauce au fenouil  
*Grilled Léman Féra fillet served with a basilic ratatouille and fennel sauce*

Cuisse de volaille d'Yves Grolimund farcie aux gésiers parfumés à l'estragon,  
purée d'oignons doux, jeunes poireaux et croquettes de pomme de terre

*Yves Grolimund's chicken leg, stuffed with estragon perfumed gizzard, mashed sweet onions,  
young leeks and potato croquettes*

Risotto carnaroli intégrale aux asperges et straciatella genevoise  
*Asparagus carnaroli risotto & Geneva straciatella*

\*\*\*\*\*

Vacherin glacé aux fruits exotiques  
*Exotic fruits vacherin*

Tarte aux fraises GRTA, sorbet fraise et framboise  
*Local strawberry tart with strawberry and raspberry sorbet*

Le mi-cuit au chocolat Valrhona, glace noix de coco (sans gluten)  
*Valrhona chocolate molten cake & coconut ice cream (gluten free)*