

moderntimes

HOTEL

SEMAINE DU 22 AU 26 AVRIL 2024

LE BUSINESS LUNCH (ENTRÉE, PLAT & DESSERT) 45.00

ENTRÉE 14.00

TOAST DE SÉRAC À L'HUILE D'AIL DES OURS,
« PATA NEGRA » IBÉRIQUE ET CRÉMEUX DE PETITS POIS

PLAT DU JOUR OU PLAT VÉGÉTARIEN 25.00

TAJINE DE BŒUF AUX OLIVES, CITRON CONFIT ET AMANDES,
LÉGUMES AU CUMIN ET GRAINS DE COUSCOUS

OU

WOK DE NOODLES AUX LÉGUMES, CURRY JAPONAIS « FURIKAKE »,
ŒUF FRIT

DESSERT 12.00

CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL ET VANILLE « BOURBON »,
MADELEINE AU CHOCOLAT

LES GRILLADES

LA VIANDE 34.00

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES, JUS AU ROMARIN,
CAROTTES CROQUANTES AU SÉSAME ET CORIANDRE, PATATE DOUCE
GARNITURE À CHOIX

LE POISSON 39.00

PAVÉ DE SAUMON FUMÉ ET GRILLÉ SUR BOIS DE CÈDRE, THYM CITRON,
AVOCAT FARCI AUX FÈVES, TOMATES ET CÉBETTES
GARNITURE À CHOIX

LE TARTARE DE BŒUF SUISSE 29.00

COUPÉ AU COUTEAU, FROMAGE DE CHÈVRE, ASPERGES CROQUANTES,
OIGNONS ROUGES
POMMES FRITES ET MESCLUN

LES GARNITURES

POMME FRITES

POMME FRITES HUILE DE TRUFFE & PARMESAN +4.00

EPINARDS FRAIS POÊLÉS À L'AIL

POMME PURÉE MAISON AU BEURRE FERMIER

PÂTES FRAÎCHES : TAGLIONI AU BEURRE

ASPERGES VERTES GRILLÉES À L'HUILE FUMÉE +4.00

CAROTTES FANES GLACÉES, RICOTTA FUMÉE

PROVENANCE DES METS

BŒUF: SUISSE – AGNEAU : IRLANDE – SAUMON : ECOSSE

moderntimes HOTEL

WEEK FROM APRIL 22ND TO 26TH, 2024

THE BUSINESS LUNCH (STARTER, MAIN COURSE & DESSERT) **45.00**

STARTER 14.00

SERAC CHEESE TOAST WITH WILD GARLIC OIL,
IBERIAN HAM « PATA NEGRA » AND PEA CREAM

DISH OF THE DAY OR VEGETARIAN DISH 25.00

BEEF TAJINE WITH OLIVES, LEMON CONFIT AND ALMONDS,
VEGETABLES WITH CUMIN AND COUSCOUS

OR

NOODLES WOK WITH VEGETABLES, "FURIKAKE" JAPANESE CURRY,
FRIED EGG

DESSERT 12.00

CARAMEL AND BOURBON VANILLA CRÈME RENVERSÉE,
CHOCOLATE MADELEINE

GRILL

MEAT 34.00

GRILLED LAMB CHOPS, ROSEMARY JUS,
CRUNCHY CARROTS WITH SESAME AND CORIANDER, SWEET POTATO
SIDE DISH OF CHOICE

FISH 39.00

SMOKED AND CEDAR WOOD GRILLED SALMON STEAK,
LEMON THYME, AVOCADO STUFFED WITH BEANS,
TOMATOES AND SPRING ONIONS
SIDE DISH OF CHOICE

SWISS BEEF TARTAR 29.00

KNIFE CUT, GOAT'S CHEESE, CRISPY ASPARAGUS, RED ONIONS,
FRENCH FRIES AND GREEN SALAD

SIDE DISHES

FRENCH FRIES

FRENCH FRIES TRUFFLE OIL AND PARMESAN +4.00

PAN-FRIED FRESH SPINACH WITH GARLIC

HOMEMADE POTATO PURÉE & FARMHOUSE BUTTER

FRESH PASTA: BUTTER TAGLIOLINI

GRILLED GREEN ASPARAGUS SMOKED OIL +4.00

GLAZED CARROTS, SMOKED RICOTTA

ORIGIN OF MEATS & FISH:

BEEF : SWITZERLAND – LAMB : IRELAND – SALMON : SCOTLAND