

BUSINESS LUNCH SET

\$25+ Salad bar, starter, main course, dessert, soft drink/glass of wine, coffee/tea

\$21+ Salad bar or starter, main course, soft drink/glass of wine, coffee/tea

\$19+ Main course, dessert, soft drink/glass of wine, coffee/tea

CHARCUTERIE ET SALADE | 8

Charcuterie and salad bar

STARTER | 7

TERRINE DE POISSON EN GELÉE

Fish terrine in opal jelly

OEUF POCHÉ SUR SA SALADE DE LÉGUMES DE PRINTEMPS

Flavours of spring vegetable salad crowned with a freshly poached egg

VELOUTÉ DE TOMATE AU FROMAGE DE CHÈVRE

Tomato soup with creamy goat cheese and crisp croutons

MAIN COURSE | 15

PLAT DU JOUR À LA DÉCOUPE

Roast Carvery of the Day

MAGRET DE CANARD POÊLÉ ET SA SAUCE AU VINAIGRE DE CIDRE, ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE AU FOUR ET LÉGUMES DÉGLACÉS

Pan-fried duck breast with apple cider vinegar sauce, baked potato and glazed vegetables

FILET DE BARRAMUNDI POCHÉ SUR UN LIT DE RAVIOLIS AUX ÉPINARDS

Poached Asian sea bass fillet on a spinach raviolo, green beans and spring onion cream

RUMSTECK GRILLÉ AUX HERBES SERVI AVEC DES POMMES PAILLES, COURGETTES ET CHAMPIGNONS GRILLÉS

Grilled herb & spice-marinated rump steak, with shoestring fries, courgette and grilled apricot mushrooms

DESSERT | 4

MERINGUE À LA PASSION ET CRÈME GLACÉE À LA NOIX DE COCO

Passion fruit cream in a French meringue with coconut ice cream

TARTE AUX PRUNEAUX ET MOUSSE À LA VANILLE

Prune tart with vanilla mousse

MOUSSE AU CHOCOLAT JIVARA ET SA CRÈME À LA MÉLASSE

Jivara chocolate mousse with molasses cream



Prices are in US Dollars and subject to 10% government tax.