

TABLA

H O M E

NOS CHOIX DE MENUS

Accord mets et vins sur demande

S'appuyant sur des produits locaux et des circuits courts, le chef vous proposera une expérience sur mesure

Business lunch à votre bureau - A partir de 74 chf.- pour 4 personnes

Tarifs menu 3 plats gastronomique - A partir de 120 chf.- pour 6 personnes

Menu 1

Salade de pousses d'épinard bio à l'ail noir, parmesan et truffe de saison

Médaillon de lotte, sucrine, betterave, pesto à la coriandre fraîche

Mousse tiède au chocolat noir, crème glacée au fromage blanc suisse, gavotte sobacha fleur de sel

Menu 2

Crabe des neiges fumé minute, salade tiède de topinambour, sauce hollandaise

Pêche du jour, duo de chou et sauce onctueuse au citron kéfir

Soufflé citron, citron noir et champagne

Menu 3

Chair de tourteau, œuf mollet mimosa pickles, ciboulette et pommes verte

Agnolotti maison au potiron et vieux parmesan, bouillon au curcuma et feuille de citron kéfir

Crumble de mangue « Avion » et noix, sorbet banane safran

Menu 4

Cœur de saumon confit et brûlée à la torche, gelée acidulé, espuma curcuma & sobacha

Pièce de bœuf braisé, haricot coco et croquant, truffe et espuma cardamome

Mousse cheesecake & fruit de saison, sablé à la fleur de sel

Menu 5

Soufflé au gruyère suisse, toast croustillant à l'ail noir et à la truffe

Pièce de bœuf rôti, mangue aigre-doux, mille-feuille de pommes de terre aux algues et au gomasio

Poire pochée, crème catalane et crème glacée au maïs et fleur de sel

Menu 6

Mi-cuit de thon, salade de haricot vert croquant, sorbet soja miel

Selle d'agneau grillé et confite à l'ail noir, mille-feuille de légumes de saison, pesto coriandre

Dans l'esprit d'un vacherin pommes poire, crème glacée au miel Genevois

Menu 7

Mille-feuille de cabillaud, céleri boule et caviar Baeri, crème de poivrons doux, tempura de céleri rôti

Ballotine de volaille laqué, jus corsé, épeautre cuit comme un risotto, feuille de Yuba et estragon

Ananas rôti, sésame & sorbet wasabi

Découvrez les photos de nos réalisations dans la galerie !

Kids Menu

5 à 12 ans

Pâte bolognaise

ou

Filet de poisson grillé, légumes vert et riz vapeur

ou

Suprême de volaille grillé, légumes vert et purée de pommes de terre

Glace vanille

ou

Assiette de fruit frais

Nos services proposent une cuisine variée qui respect vos préférences et vos allergies.

Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire, régime alimentaire ou allergie avant la signature du contrat ci-dessous. Tabla Home n'assumera aucune responsabilité et les conséquences liées sans notice au préalable.