

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 pousse d'épinard bio à l'ail noir, parmesan et truffe de saison
Médailillon de lotte, sucrine, betterave, pesto à la coriandre fraîche
Mousse tiède au chocolat noir, crème glacé 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 brulée 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 poché, crème catalane et crème glacé 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 glacé 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.