

## Afternoon-Tea

Tous les jours de 15h00 à 18h00

### Traditionnel Afternoon Tea

54.-

Tous nos Afternoon Tea sont servis avec une boisson chaude de votre choix

#### Sélection de sandwiches:

- Concombre et Philadelphia
- Œuf dur et salade
- Saumon fumé et aneth
- Cheddar et tomate
- Duxelles de champignons
- Poulet et amandes

#### Sélection de pâtisseries:

- Panna cotta coco coulis exotique
  - Red velvet ganache chocolat blanc
  - Mini éclair verveine framboise
  - Gâteau roulé exotique glaçage chocolat blanc
  - Mini forêt noire
  - Macaron cacao tiramisu
  - Sablé et crémeux
- orange

Une sélection de scones tièdes servis avec la crème double de gruyère et confiture maison

### Champagne Afternoon Tea

70.-

Le traditionnel Afternoon Tea accompagné d'une rafraichissante coupe de champagne Ruinart ou de notre vin effervescent sans alcool French Bloom.

Nos différentes versions sont également disponibles sans gluten ou végétalien, sous réservation préalable

Faites-nous part de vos intolérances et allergies,  
Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats

Origine des viandes et poissons : Œuf et poulet de suisse ou France, saumon d'Écosse

## Afternoon-Tea

Every day from 3pm to 6pm

### Traditional Afternoon Tea

54.-

All our afternoon teas are served with a hot beverage per person

#### Selection of sandwiches:

- Cucumber & cream cheese
- Egg & cress
- Smoked salmon & dill
- Cheddar & tomato
- Mushroom duxelles
- Chicken & almonds

#### Selection of pastries:

- Coconut panna cotta exotic coulis
- Red velvet white chocolate ganache
- Raspberry verbena mini éclair
- Exotic roll cake with white chocolate
- Mini black forest cake
- Cocoa tiramisu macaroon
- Creamy orange sablé

A selection of freshly baked scones served with Gruyere double cream and homemade jam

### Champagne Afternoon Tea

70.-

The Champagne Afternoon Tea is based on the traditional Afternoon Tea selection accompanied by a perfectly chilled glass "R" of Ruinart champagne or our sparkling alcohol free wine French Bloom.

Vegan and gluten-free options can be provided if requested at time of booking'

*If you require information on the allergen content of our food please ask a member of staff and they will be happy to help you*

*Origin of meat & fishes: eggs and chicken from Switzerland and France, Scottish salmon*