

Bienvenue chez BoB !

Grâce à ses marinades et techniques de cuisson, notre Chef Jacques Barbas a à cœur de vous faire découvrir une bistronomie fusion japonaise, résolument diététique.

Nous vous souhaitons un très bon appétit !

LUNCH 25€ (Lu-Ve)

ENTRÉE

Le gaspacho

Une mise en appétit tout en fraîcheur, avec la célèbre soupe de tomates espagnole servie froide, accompagnée de concombres au soja sucré.

PLAT AU CHOIX

Filet de poulet

Relevé au paprika fumé, accompagné d'une petite crème de sésame (*fruits à coque*) et de frites de patate douce. Idéal avec un Pinot du Bugey ou un Nunshen 153.

Filet de lieu

Pièce cuite au four, accompagnée de fenouil préparé de deux façons : compoté et en salade. S'accorde parfaitement avec un Chardonnay du Bugey ou un Nunshen 106.

DESSERT

Panna cotta

Aux figues et à la crème végétale, une version diététique et raffinée de ce dessert emblématique.

*

DURANT TOUT LE MOIS DE MAI

Pour tout déjeuner chez BoB, bénéficiez d'un accès au Spa !
Piscine, jacuzzi, hammam & salle de sport vous attendent.
Peignoir et serviette inclus.

* Conditions de l'offre

Offre soumise à disponibilité et non disponible les jours fériés. Veuillez réserver à l'avance afin de garantir votre accès. Réservée aux personnes de plus de 16 ans ayant consommé le menu Lunch le jour même. Offre non échangeable, non remboursable et non transposable. Les peignoirs et les serviettes sont prêtés, et non offerts.