

MENU « SAVEURS PRINTANIÈRES... »

Mise en bouche

Nougat de foie gras aux morilles, ris de veau et pistaches
Pain anglais grillé

Muscat blanc 2017 - Domaine Mermoud, Lully - D. Mermoud

Colin de ligne du pays Basque à la plancha, écume au cresson de fontaine
Etuviée de petits pois au chorizo

Viognier 2017 - Domaine Grand'Cour, Peissy - J-P Pellegrin

Suprême de poulet des Dombes « Sélection Miéral »

Sauce aux morilles fraîches

Primeur de légumes de saison

Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive BIO des Baux de Provence

Pinot noir 2018 - Cave de Sézenove, Sézenove - B. Bosseau

Brillat Savarin à l'ail des ours

Pain aux noix

Ou

Dôme fraise-rhubarbe, biscuit financier au basilic

Sorbet fraises

Baccarat rosé « Cuvée Prestige » - Cave de Genève - V. et C. Bosson

Menu 3 plats (2 plats et dessert)	82.-	Menu 4 plats (3 plats et dessert)	98.-
Accord mets et vins	108.-	Accord mets et vins	134.-
«Bonne conduite» (1/2 verre)	96.-	«Bonne conduite» (1/2 verre)	116.-

LES ENTRÉES

Asperges vertes de France
Mimosa et cubes d'oranges confites
Crèmeux à l'orange 20.-

Poulpe d'Espagne, sauce mouginoise
Espuma de pommes de terre 25.-

Nougat de foie gras aux morilles
ris de veau et pistaches
Pain anglais grillé 32.-

RISOTTOS ET PÂTES

Risotto Carnaroli crémeux
Crevettes sauvages d'Indonésie
Sauce mouginoise 18.-
En plat 36.-

Ravioles aux asperges vertes
Ecume de morilles 20.-
En plat 40.-

POISSONS

Colin de ligne du pays Basque à la plancha
Ecume au cresson de fontaine
Etuvée de petits pois et chorizo 35.-

Truite Fario des Cévennes à l'unilatéral
Sauce Grenobloise
Embeurrée de fèves et oignons fanes 38.-

Turbot d'Espagne cuit au coin du feu
Sabayon à la tomate
Mousseline de pommes de terre à
l'huile d'olive BIO des Baux de Provence 46.-

VIANDES ET VOLAILLES

Filet mignon de porc laqué du canton
au miel de Stéphanie
Jardinière de légumes verts 32.-

Coeur de rumsteck grillé du pays
Sauce béarnaise
Pommes de terre nouvelles rissolées à
l'ail rose en chemise 42.-

Suprême de poulet des Dombes rôti au four
« Sélection Miéral »
Sauce aux morilles fraîches
Primeur de légumes de saison
Mousseline de pommes de terre à
l'huile d'olive BIO des Baux de Provence 45.-

ORIGINE DES VIANDES, POISSONS, CRUSTACÉS

Poulet, foie gras - France

Boeuf, porc et ris de veau - Suisse

EN CAS D'ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

Veillez vous adresser à notre personnel qui vous
renseignera volontiers sur la présence éventuelle
d'allergènes dans nos plats.

SELON DISPONIBILITÉ

Les produits sont issus de l'agriculture Genevoise

FROMAGES

Trilogie de fromages de nos régions 10.-

Ardoise de fromages de nos régions 15.-

Brillat Savarin à l'ail des ours
Pain aux noix 12.-

DESSERTS

Dessert du jour
(Au déjeuner du mardi au vendredi) 10.-

Cube « Vanille Bourbon et caramel »
Streusel au chocolat noir Kayambé 72% 12.-

Café « Latino » ou thé gourmand
Crème brûlée vanille, panna cotta aux fruits
Truffes au chocolat 14.-

Dôme fraise-rhubarbe
Biscuit financier au basilic
Sorbet fraises 14.-