

MENU « SAVEURS ESTIVALES... »

Mise en bouche

Tartare de thon rouge Albacores du Sri Lanka à la provençale
Salade aux herbettes du jardin

Riesling-Sylvaner 2018 « Cuvée La Tour Pressy »
Domaine de la Vigne Blanche, Cognac - S. Meylan

Lotte des côtes françaises rôtie au four, écume à la livèche
Courgette fleur farcie à la niçoise
Chardonnay 2018 - Cave de Sézenove, Sézenove - B. Bosseau

Pièce de veau du pays « cuisson basse température », jus à la sauge
Chanterelles persillées
Poêlée de pommes de terre nouvelles à l'huile d'olive BIO des Baux de Provence
Velours Noir 2016 (Pinot noir, Gamaret, Garanoir) - Domaine de Miolan, Chouxlex - B. Favre

Tomme de Savoie au foin
Pain aux céréales grillé

Ou

Velours framboise - cerise estragon
Crème glacée yogourt nature
Galotta 2018 - Domaine des Alouettes, Satigny - F. Ramu

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

Oeuf de poule parfait, chanterelles persillées
Emulsion à la livèche 20.-

Tartare de thon rouge Albacores du Sri Lanka
à la provençale
Salade aux herbettes du jardin 25.-

Cannelloni de boeuf du pays façon Rossini
Roquette à l'huile de noix du Canton 30.-

RISOTTOS ET PÂTES

Risotto Carnaroli crémeux
Chorizo et petits pois 18.-
Jus de viande infusé aux herbes
En plat 36.-

Ravioles de tourteau
Févettes et oignons fanes
Ecume au beurre de homard maison 20.-
En plat 40.-

POISSONS

Omble des Cévennes à la plancha Sauce Américaine Embeurrée de fèves et oignons fanes	35.-
Lotte des côtes françaises rôtie au four Ecume à la livèche Courgette fleur farcie à la niçoise	38.-

Thon rouge Albacores du Sri Lanka grillé Sauce mouginoise et pesto à l'ail des ours Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive BIO des Baux de Provence	46.-
---	------

VIANDES ET VOLAILLES

Suprême de pintade fermière de la Dombes « Sélection Miéral », jus au foie gras Primeur de légumes de saison	35.-
--	------

Carré d'agneau de Vessy GRTA Crèmeux d'ail nouveau et jus au thym Courgette fleur farcie à la niçoise	44.-
---	------

Pièce de veau du pays, jus à la sauge « Cuisson basse température » Chanterelles persillées Poêlée de pommes de terre nouvelles à l'huile d'olive BIO des Baux de Provence	45.-
--	------

ORIGINE DES VIANDES, POISSONS, CRUSTACÉS

Pintade, foie gras - France
Agneau, boeuf, veau - Suisse

EN CAS D'ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

Veuillez 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.-
Tomme de Savoie au foin Pain aux céréales grillé	12.-

DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi)	10.-
Entremets au praliné et café Streusel au chocolat noir Kayambé 72%	12.-

Chaud froid abricot - romarin et brousse de brebis Sorbet abricot « Le Luizet »	14.-
---	------

Velours framboise - cerise estragon Crème glacée yogourt nature	14.-
--	------