

MENU « SAVEURS DE LA RENTRÉE... »

Mise en bouche

Gravlax de thon rouge Albacores du Sri Lanka délicatement fumé
Wasabi et focaccia aux herbes

Pinot gris 2017 - Cave Les Baillets, Russin - S. Cartier et S. Gros

Lotte sauvage de France rôtie au four, sauce mouginoise
Courgette fleur farcie aux épinards et ricotta

Chardonnay 2018 - Domaine de la Roche 1859, Dardagny - S. Bersier

Jambonnette et suprême de volaille du Nant D'Avril, jus à la sauge
« Cuisson basse température »

Haricots verts persillés de la Petite Grave

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

Cantabile 2016 (Garanoir) - Domaine La Clé de Sol, Chouilly - D. Sulliger

Senne-Flade, figue violette poêlée
Pain grillé aux céréales

Ou

Macaron à la framboise du pays, crémeux à la pistache de Sicile
Sorbet chocolat

L'Inconnu (Gamay effervescent) - Domaine des Pendus, Peney - C. Sossauer

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

Brochette de filets de perches Suisse Crémeux de carottes au cumin	20.-
Effilochée de volaille du pays au foie gras de canard	
Saladine de la Petite Grave	25.-
Gravlax de thon rouge Albacores du Sri Lanka délicatement fumé	
Wasabi et focaccia aux herbes	32.-

RISOTTOS ET PÂTES

Risotto Carnaroli crémeux Poêlée de ris de veau et champignons Jus infusé à la sauge	18.-
En plat	36.-
Ravioles farcies aux crevettes Tombée d'oignons fanes Emulsion de homard	
En plat	18.- 36.-

POISSONS

Sandre de Suède cuit au coin du feu
Beurre blanc
Mousseline de pommes de terre à
l'huile d'olive BIO des Baux de Provence 35.-

Maigre de Corse à la plancha
Sauce Américaine
Pressée de légumes à la niçoise 40.-

Lotte sauvage de France rôtie au four
Sauce Mouginoise
Courgette fleur farcie aux épinards et ricotta 44.-

VIANDES ET VOLAILLES

Pièce de porc de Jussy
« Cuisson basse température »
Jus à la moutarde Violette de Brive
Poêlée de pommes de terre nouvelles 34.-

Jambonnette et suprême de volaille du
Nant d'Avril, jus à la sauge
Haricots verts persillés de la Petite Grave
Mousseline de pommes de terre à
l'huile d'olive BIO des Baux de Provence 42.-

Carré d'agneau des alpes de Haute Provence
Jus au thym
Pressée de légumes à la niçoise 44.-

ORIGINE DES VIANDES, POISSONS, CRUSTACÉS

Agneau - France
Poulet et porc - 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.-

Senne-Flade, figue violette poêlée
Pain grillé aux céréales 12.-

DESSERTS

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

Café ou thé gourmand
« Tartelette aux pruneaux, madeleine
crème brûlée verveine » 14.-

Finger vanille Bourbon et mirabelles
Quetsches rôties 14.-

Macaron à la framboise du pays
Crèmeux à la pistache de Sicile
Sorbet chocolat 14.-