

## MENU « SAVEURS DE SAISON... »

Mise en bouche

Pressée de saumon d'élevage des Grisons au pamplemousse  
Vinaigrette d'asperges vertes de France

Sauvignon blanc 2018 - Domaine Clos du Château, Chouilly - N. et L. Dugerdil

Lieu jaune de Norvège à l'unilatéral, écume de crustacés  
Croquant de côtes de blettes au citron confit

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

Déclinaison d'agneau de lait des Pyrénées, jus au thym  
« Cuisson basse température »

Méli mélo de légumes de saison

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

Grenache 2018 « Cuvée Angel » - Domaine du Paradis, Satigny - J. Burdorfer

Fromage aux herbes Chrüterchäs  
Foccacia - gel Genépi

Ou

Macaron au chocolat noir, crémeux à la banane et zestes de citron vert

Glace chocolat Avelin'ice

L'inconnu « Gamay effervescent » - Domaine des Pendus, Peney-Dessus - 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

Poêlée de filets de perches d'élevage Suisse	
Bavarois de petits pois	
Ecume au lard sec du Valais	22.-
Oeuf parfait de la Petite Grave	
Barigoule d'artichaut au basilic	
Chiffonnade de viande séchée des Grisons	25.-
Pressée de saumon d'élevage des Grisons au pamplemousse	
Vinaigrette d'asperges vertes de France	30.-

### RISOTTOS ET PÂTES

Risotto Carnaroli crémeux		
Sots l'y laisse dorés		
Jus de viande infusé	18.-	
	En plat	36.-
Ravioles de homard du Maine		
Asperges vertes de France		
Ecume de crustacés	22.-	
	En plat	40.-

## POISSONS

Lieu jaune de Norvège à l'unilatéral Emulsion de crustacés Croquant de côtes de blettes au citron confit	38.-
Lotte des côtes françaises rôtie au four Nage de coquillages Tombée de feuilles d'épinards	42.-
Turbot d'Espagne à la plancha Hollandaise citronnée Etuvée d'asperges vertes de France	48.-

## VIANDES ET VOLAILLES

Filet de canette de France rôti au four Jus au miel de fleurs et romarin Tatin aux endives caramélisées	32.-
Côte de veau du pays, jus à la sauge « Cuisson basse température » Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux de Provence	44.-
Déclinaison d'agneau de lait des Pyrénées Jus au thym « Cuisson basse température » Méli mélo de légumes de saison Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux de Provence	46.-

### ORIGINE DES VIANDES, POISSONS, CRUSTACÉS

Canette, agneau - France / Veau - Suisse  
Sot l'y laisse - Allemagne

### 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.-
Fromage aux herbes Chrüterchäs Foccacia - gel Genépi	12.-

## DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi)	10.-
Tartelette aux fraises Sifflorette, insert basilic Sorbet à la fraise	12.-
Baba au rhum, brochette ananas - mangue Crème glacée « Vanille Bourbon »	14.-
Macaron au chocolat noir Crèmeux à la banane et zestes de citron vert Glace chocolat Avelin'ice	14.-