



MENU « SAVEURS DE LA RENTRÉE... »

Mise en bouche

Tataki de thon rouge Albacores de l'océan indien, vinaigrette yuzu et miel

Wok de légumes à la coriandre

Pinot gris 2019 - Domaine Château des Bois, Satigny - N. Seiler

Bar de Corse à la plancha, écume à la citronnelle

Courgette fleur farcie à la niçoise

Viognier 2018 « Fût de chêne » - La Cave de Genève - V. et C. Bosson

Médallions de veau « cuisson basse température » jus à la sauge

Persillade de bolets

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

Gamaret 2018 « Fût de chêne » - Domaine de Beauvent, Bernex - J. Cruz

Taleggio de Lombardie, figue violette rôtie

Focaccia aux herbes et huile d'olive

Ou

Macaron à la framboise

Crème glacée à la verveine

L'Inconnu (Gamay effervescent)

Domaine des Pendus, Peney-Dessus - C. et D. 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.-

« Un Grand Merci pour votre visite et votre confiance.

Compte tenu des circonstances actuelles, soyez assurés que nous mettons tout en oeuvre pour répondre au mieux à vos attentes et vous apporter un service de qualité.

Nous vous remercions pour votre compréhension ...

LES ENTRÉES

Tarte fine aux bolets	
Ris de veau poêlés au beurre moussieux	
Jus de viande réduit	28.-
Tataki de thon rouge Albacores de l'océan indien	
Vinaigrette yuzu et miel	
Wok de légumes à la coriandre	30.-

POISSONS

Féra du Lac Léman à l'unilatéral	
Légumes du soleil en vinaigrette	
Tombée de feuilles d'épinards	38.-
Bar de Corse à la plancha	
Ecume à la citronnelle	
Courgette fleur farcie à la niçoise	45.-

VIANDES ET VOLAILLES

Carré d'agneau Alpstein, jus au thym citron	
« Cuisson basse température »	
Poêlée d'artichauts violets à la provençale	
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux de Provence	42.-
Médallions de veau du pays, jus à la sauge	
Persillade de bolets	
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux de Provence	46.-

ORIGINE DES VIANDES, POISSONS, CRUSTACÉS

Agneau et 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.

RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux	
Sot l'y laisse dorés	
Jus infusé à la sauge	20.-
	En plat
	36.-

FROMAGES

Trilogie de fromages de nos régions	10.-
Ardoise de fromages de nos régions	15.-
Taleggio de Lombardie, figue violette rôtie	
Focaccia aux herbes et huile d'olive	12.-

DESSERTS

Dessert du jour	
(Au déjeuner du mardi au vendredi)	10.-
Entremets caramel	
Déclinaison mirabelles - quetsches	
Crème glacée au yogourt nature	14.-
Macaron à la framboise	
Crème glacée à la verveine	14.-

SELON DISPONIBILITÉ

Les produits sont issus de l'agriculture Genevoise