



## MENU « SAVEURS DE LA SAINT-HUBERT... »

Mise en bouche

Saucisson de poule faisane truffé, foie gras et pistaches  
Rampons de la petite Grave à l'huile de noix  
Scheurebe 2019 « Les Eliades » - Domaine du Centaure, Dardagny - J. Ramu

Risotto Carnaroli crémeux, grouse rôtie et confite  
Jus corsé aux baies de genièvre  
Zinfandel 2017 - Domaine du Paradis, Satigny - J. Burgdorfer

Médailles de cerf d'Autriche « cuisson basse température »  
Sauce Grand Veneur aux cranberry bio  
Poire aux épices, châtaignes caramélisées, salsifis glacés  
Primeur de choux de Bruxelles  
Comte de Peney 2015 (Cabernet sauvignon et franc)  
Domaine des Balisiers, Peney-Dessus - C. Pillon

Vacherin Mont D'Or, Granny Smith  
Focaccia aux herbes et huile d'olive  
Ou  
Délicatesse poires - amandes  
Sorbet poire Williams  
Cocktail (La Barjak, liqueur de poire)  
Domaine de la Printanière, Avully - C. et F. Dugerdil

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

Tartare de noix de Saint-Jacques d'Atlantique et huîtres « spéciales Ancelin »	
Focaccia aux herbes de provence	28.-
Saucisson de poule faisane truffé, foie gras et pistaches	
Rampons de la petite Grave à l'huile de noix	30.-

## POISSONS

Sandre de Suède cuit au coin du feu	
Emulsion au curry	
Salsifis glacés, palourdes et moules de Bouchot	38.-
Noix de Saint-Jacques d'Atlantique grillées	
Sauce béarnaise	
Tombée de feuilles d'épinards	42.-

## FROMAGES

Trilogie de fromages de nos régions	10.-
Ardoise de fromages de nos régions	15.-
Vacherin Mont d'Or, Granny Smith	
Focaccia aux herbes et huile d'olive	12.-

### ORIGINE DES VIANDES, POISSONS, CRUSTACÉS

Colvert, faisan et foie gras - France

### 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.

## RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux	
Grouse rôtie et confite	
Jus corsé aux baies de genièvre	26.-
En plat	42.-

## VIANDES ET VOLAILLES

Jambonnette de volaille du Nant d'Avril farcie aux champignons	
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux de Provence	38.-
Médallions de cerf d'Autriche « cuisson lente »	
Sauce Grand Veneur aux cranberry bio	
Salsifis glacés, primeur de choux de Bruxelles	
Poire aux épices, châtaignes caramélisées	46.-
Tourte de colvert au foie gras et truffes	
Beurre émulsionné (Pour 2 pers cuisson 25mn)	
Poêlée forestière	50.-

## DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi)	10.-
Délicatesse poires - amandes	
Sorbet « Williams »	14.-
Kouign-amann aux pommes caramélisées	
Sorbet « Granny Smith »	14.-

### SELON DISPONIBILITÉ

Les produits sont issus de l'agriculture Genevoise