



MENU « UN AIR DE FÊTES... »

Mise en bouche

Foie gras de canard des Landes maison

Brioche au miel d'Aire-la-Ville

Muscat 2019 - Domaine Mermoud, Lully - D. Mermoud

Noix de Saint-Jacques d'Atlantique grillées, sifflets de poireaux

Ecume au corail d'oursins et huîtres

Chenin 2019 - Domaine de Beauvent, Bernex - J. Cruz

Chapon du Nant d'Avril « cuisson basse température »

Sauce périgourdine

Poêlée de cardons épineux de la Petite Grave

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

Persan de Peissy 2018 - Cave Les Crêtets, Peissy - S. et P. Plan

Vieux comté du Jura 2016, coing confit

Pain aux noix

Ou

Royal chocolat - praliné

Crème glacée aux noisettes

Les Bulles du Clos - Domaine du Clos du Château, Chouilly - N. et L. 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 à l'huile de colza « Terre D'Esise »	
Mini baguette aux algues Toastée	28.-
Foie gras de canard des Landes maison	
Brioche au miel d'Aire-La-Ville	32.-

POISSONS

Noix de Saint-Jacques d'Atlantique grillées	
Ecume au corail d'oursins et huîtres	
Sifflets de poireaux	42.-
Bar sauvage de France à la plancha	
Emulsion au curry	45.-
Persillade de champignons des bois persillés	

FROMAGES

Trilogie de fromages de nos régions	10.-
Ardoise de fromages de nos régions	15.-
Vieux comté du Jura 2016, coing confit	
Pain aux noix	12.-

ORIGINE DES VIANDES, POISSONS, CRUSTACÉS

Boeuf / France et chapon / 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	
Crevettes sauvages d'Argentine	
Emulsion au curry frais	18.-
En plat	36.-

VIANDES ET VOLAILLES

Coeur de rumsteck grillé	
Sauce béarnaise	
Paillason de pommes de terre	44.-
Chapon du Nant d'Avril, Sauce périgourdine « cuisson basse température »	
Poêlée de cardons épineux de la Petite Grave	
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux de Provence	50.-

DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi)	10.-
Royal Chocolat - praliné	
Crème glacée aux noisettes	14.-
Baba au rhum, brunoise de fruits de la passion	
Glace « Vanille bourbon »	14.-

SELON DISPONIBILITÉ

Les produits sont issus de l'agriculture Genevoise