



MENU « SYMPHONIE D'ÉTÉ... »

Mise en bouche

Escabèche de maquereau d'Atlantique
Légumes du soleil, salade de jeunes pousses
Pinot blanc 2018 - Domaine Grand Clos, Satigny - J-M. Nouvelle

Maigre de ligne de Noirmoutier, sauce Mouginoise
Févettes et oignons tige
Viognier 2019 « Fût de chêne » - Domaine Stéphane Gros, Dardagny - S. Gros

Coeur de rumsteck du pays grillé, émulsion à l'estragon
Courgette fleur farcie aux chanterelles
Poêlée de pommes de terre du Château des Bois
Angel « Grenache » 2019 - Domaine du Paradis, Satigny - J. Burgdorfer

Tomme de vache aux 7 fleurs
Focaccia aux herbes et huile d'olive
Ou
Entremets glacé à l'amande, chaud-froid abricot miel-romarin
Sorbet abricot « Le Luiset »
Champvigny brut « Scheurebe » - Domaine de Champvigny, Satigny - R. Meister

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.
Soyez assurés que nous mettons tout en oeuvre pour répondre au mieux à
vos attentes et vous apporter un service de qualité. »**

LES ENTRÉES

Tarte à la tomate de la Petite Grave
Huile d'olive Bio au basilic
Siphon mozzarella burrata 25.-

Escabèche de maquereau d'Atlantique
Légumes du soleil, salade de jeunes pousses 30.-

POISSONS

Rouget barbet des côtes françaises à l'unilatéral
Ecume de livèche
Mini fenouil confit - huile d'olive bio 45.-

Maigre de ligne de Noirmoutier
Sauce Mouginoise
Févettes et oignons tige 48.-

FROMAGES

Trilogie de fromages de nos régions 10.-

Ardoise de fromages de nos régions 15.-

Tomme de vache aux 7 fleurs
Focaccia aux herbes et huile d'olive 12.-

ORIGINE DES VIANDES, POISSONS, CRUSTACÉS

Boeuf et poulet / Suisse

RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux aux chanterelles
Emulsion à la livèche 20.-
En plat 36.-

VIANDES ET VOLAILLES

Suprême de volaille du « Nant d'Avril »
« Cuisson basse température » jus au romarin
Méli-mélo de légumes de saison
Mousseline de pommes de terre à l'huile
d'olive bio des Baux de Provence 46.-

Coeur de rumsteck du pays grillé
Emulsion à l'estragon
Courgette fleur farcie aux chanterelles
Poêlée de pommes de terre du
Château des Bois 52.-

DESSERTS

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

Entremets glacé à l'amande
Chaud-froid abricot miel-romarin
Sorbet abricot « Le Luiset » 14.-

Sablé breton, bavaroise à la verveine
Carpaccio de pêche et son sorbet 14.-

SELON DISPONIBILITÉ

Les produits sont issus de l'agriculture Genevoise

EN CAS D'ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

Veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers
sur la présence éventuelle d'allergènes