



MENU « SAVEURS DE LA RENTRÉE... »

Mise en bouche

Langoustines saisies, crémeux de carottes à l'orange
Pickles de fenouil au gingembre

Kern blanc 2020 - Domaine de la Mermière, Soral - Y. Batardon

Ombre chevalier des Cévennes à la plancha, écume au safran
Spaghetti de courgette au pesto

Scheurebe 2020 - Domaine du Nant d'Avril, Satigny - Y. Grolimund

Médailles de veau du pays « cuisson basse température » jus à la sauge
Fricassée de champignons des sous-bois
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux de Provence

Champs Fleury 2018 « Cabernet sauvignon, Merlot »

Domaine de Beauvent, Bernex - J. Cruz

Taleggio de Lombardie, chutney poires et raisins
Focaccia aux herbes et huile d'olive

Ou

Entremets au miel d'Aire-la-Ville, figue violette
Sorbet cassis

Lusitane 2016 - Domaine des Graves, Athenaz - N. Cadoux

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.

LES ENTRÉES

Oeuf parfait aux champignons Emulsion au curry de Madras	20.-
Langoustines saisies Crèmeux de carottes à l'orange Pickles de fenouil au gingembre	32.-

POISSONS

Ombre chevalier des Cévennes à la plancha Ecume au safran Spaghetti de courgette au pesto	38.-
Bar d'élevage de Méditerranée à l'unilatéral Vinaigrette à la niçoise Légumes du soleil	45.-

FROMAGES

Trilogie de fromages de nos régions	10.-
Ardoise de fromages de nos régions	15.-
Taleggio de Lombardie Chutney poires et raisins Focaccia aux herbes et huile d'olive	12.-

ORIGINE DES VIANDES, POISSONS, CRUSTACÉS
Agneau et Veau / Suisse - Langoustines / Afrique du Sud

RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux Poêlée de ris de veau du pays Jus de viande infusé à la sauge	26.-
En plat	42.-

VIANDES ET VOLAILLES

Carré d'agneau Alpstein rôti, jus au thym Artichaut violet à la barigoule Paillason de pommes de terre	45.-
Médallions de veau du pays, jus à la sauge « Cuisson basse température » Fricassée de champignons des sous-bois Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive Bio des Baux de Provence	52.-

DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi)	10.-
Entremets au miel d'Aire-la-Ville, figue violette Sorbet cassis	14.-
Soufflé glacé à la mirabelle, crumble pistache Chaud-froid de quetsches rôties	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 dans nos plats.