



# MENU DU GOUT

du 16 septembre au 16 octobre 2021

Amuse-bouche



Gravlax de saumon d'élevage des Grisons à la betterave  
Pickles de légumes à l'huile de colza « Terre D'Esise »

Assemblage blanc « Genève Ville du Goût 2021 »

Ou

Assemblage rosé « Genève Ville du Goût 2021 »



Suprême de volaille du Nant d'Avril, jus tranché au pesto  
« Cuisson basse température »

Courgette fleur farcie aux champignons des bois

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

Assemblage rouge « Genève Ville du Goût 2021 »



Strudel aux pommes GRTA

Crème glacée « Vanille Bourbon »

Huile de noisettes

Cidre « Pur pomme » La Genevoise du Terroir

Menu 3 plats (entrée, plat et dessert)

60.-

Menu 3 plats accord mets et vins

85.-



# AMBASSADEUR DU TERROIR GENEVOIS !

## Genève Région Terre Avenir

Courgette fleur  
Champignons des bois  
Pickles de légumes  
Pommes GRTA  
Fleurs et aromatiques

Crème glacée « Vanille Bourbon »  
Lait, crème et beurre  
Fromage de chèvre

Huile d'olive bio des Baux de Provence  
Huile de colza « Terre D'Esise »  
Huile de noisettes

Pain

Saumon des Grisons

Suprême de volaille du Nant d'Avril

Gallay fleurs « La Petite Grave »  
Ronin - Vernier  
Petit Primeur - Plan-Les-Ouates  
Ronin - Vernier  
Gallay fleurs « La Petite Grave »

Bougainvilliers - Gland  
Laiteries Réunies - Plan-Les-Ouates  
Gribi-Wible - Cartigny

Les Balisiers - Peney-Dessous  
Christophe Bosson - Aire-la-Ville  
Moulin de Severy - Severy

Boulangerie Jenny - Châtelaine

Ultra Marine - Carouge

Yves Grolimund - Satigny

Assemblage blanc, rosé et rouge « Genève Ville du Goût 2021 »  
Céline Dugerdil, Sophie Dugerdil, Emilienne Hutin, Sarah Meylan

Cidre « Pur pomme » La Genevoise du Terroir  
Claire-Lise et Thierry Desbaillet