



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

Mise en bouche

Saucisson de poule faisane truffé, foie gras et pistaches  
Rampon de la Petite Grave à l'huile de noix

Iconique Traminer 2018 - Domaine Grand Clos, Satigny - J.M. Novelle

Consommé de gibier aux légumes racines  
Ravioles de lièvre à la royale

Garanoir 2020 - Domaine Grand'Cour, Satigny - J.P. Pellegrin

Médailles de chevreuil d'Autriche façon Rossini, sauce Grand Veneur  
Poire pochée au vin rouge, mousseline de céleri  
Primeur de choux de Bruxelles

Le Bois des Chiens 2017 « Gamaret, garanoir, cabernet sauvignon »  
Domaine du Château des Bois, Satigny - N. Seiler

Vacherin Mont d'Or, Granny Smith  
Focaccia aux herbes et huile d'olive

Ou

Finger aux fruits du mendiant et chocolat au lait  
Crème glacée noisette

Belles et Bulles 2019 - Domaine du Paradis, Satigny - J. Burgdorfer

Menu 3 plats (2 plats et dessert)	84.-	Menu 4 plats (3 plats et dessert)	99.-
Accord mets et vins	110.-	Accord mets et vins	137.-
«Bonne conduite» (1/2 verre)	98.-	«Bonne conduite» (1/2 verre)	118.-

*N'hésitez pas ... Des plats végétariens peuvent être proposés sur un menu*

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.

## LES ENTRÉES

Croustillant de bolets et chanterelles, éclats de noisettes Emulsion au parfum de truffe blanche	28.-
Saucisson de poule faisane truffé, foie gras et pistaches Rampon de la Petite Grave à l'huile de noix	32.-

## RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux, courge Butternut et graines torréfiées Ecume aux saveurs du Piémont	Entrée 26.	En plat 40.-
---	------------	--------------

## POISSONS

Baudroie de Bretagne cuit au coin du feu, émulsion au curry Fricassée de champignons des sous-bois	42.-
Noix de Saint-Jacques de Normandie grillées, beurre blanc Nantais Poireaux croquants à l'huile d'olive bio	45.-

## VIANDES ET CHASSE

Pièce de boeuf du pays à la plancha, sauce marchand de vin Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive Bio des Baux de Provence	45.-
Médallions de chevreuil d'Autriche façon Rossini, sauce Grand Veneur Poire pochée au vin, mousseline de céleri, primeur de choux de Bruxelles	48.-
Tourte feuilletée de Colvert au foie gras et truffes, beurre émulsionné, légumes oubliés Pour 2 personnes - cuisson 25mn	50.-/pers

## FROMAGES

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

## DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi)	10.-
Finger aux fruits du mendiant et chocolat au lait, crème glacée noisette	15.-
Délicatesse poires / amandes, sorbet poire « Williams »	15.-

### Origine des viandes et chasse

Boeuf / Suisse - Colvert et faisan / UE - Chevreuil / Autriche

Selon disponibilité Les produits sont issus de l'agriculture Genevoise