



MENU « SAVEURS DE SAISON... »

Mise en bouche

Cannelloni de tourteaux et saumon fumé d'Ecosse aux zestes de citron vert

Mini baguette aux algues

La Salamandre Tachetée 2019 (Chardonnay - fût de chêne)

Domaine Gros, Dardagny - S. Gros

Bar de ligne d'Atlantique à la plancha / huître de Cancale gratinée

Sifflets de poireaux rôtis

Châtelaine Blanche 2018 (Marsanne, Roussane)

Domaine du Paradis, Satigny - J. Burgdorfer

Jarret de veau du pays / jus réduit à la sauge

« Cuisson basse température »

Poêlée de cardons épineux de la Petite Grave

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

Pierres Noires 2020 (Syrah, merlot, gamaret, ancillotta)

Cave de Sézenove, Sézenove - B. Bosseau

Le Bethmale des Pyrénées / gel figues aux agrumes

Pain grillé aux céréales

Ou

Douceur aux fruits exotiques / crumble noix de coco

Sorbet aux fruits de la passion

Flûtes Enchantées 2019 - Domaine Dugerdil, Dardagny - S. Dugerdil

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

Pithiviers de volaille du Nant d'Avril truffée Beurre émulsionné au foie gras	28.-
Cannelloni de tourteaux et saumon fumé d'Ecosse aux zestes de citron vert Mini baguette aux algues	32.-

RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux / ris de veau poêlé Sauce périgourdine	Entrée 26.-	En plat 40.-
---	-------------	--------------

POISSONS

Noix de Saint-Jacques grillées de Normandie / écume au Noilly-Prat Tombée d'endive à l'orange Tarocco	45.-
Bar de ligne d'Atlantique à la plancha / huître de Cancale gratinée Sifflets de poireaux rôtis	50.-

VIANDES ET VOLAILLE

Suprême de pintade de France rôti / jus au romarin Salsifis confits / paillason de pommes de terre	40.-
Jarret de veau du pays / jus réduit à la sauge « Cuisson basse température » Poêlée de cardons épineux de la Petite Grave Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive des Baux de Provence	45.-

FROMAGES

Ardoise de fromages de nos régions	La trilogie 10.-	15.-
Le Bethmale des Pyrénées / gel figues aux agrumes Pain grillé aux céréales		12.-

DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi)		
Douceur aux fruits exotiques / crumble noix de coco / Sorbet aux fruits de la passion		15.-
Gourmandise chocolat / pistache / griottes / glace Amarena		15.-

Origine des viandes et chasse

Veau et volaille / CH - Foie gras de canard et pintade / F

Selon disponibilité Les produits sont issus de l'agriculture Genevoise