



MENU

SAVEURS PRINTANIÈRES

Mise en bouche

Tartare de sériole du Danemark aux aromates
Focaccia aux herbes de Provence

Sauvignon gris 2021 - Domaine des Bossons, Peissy - E. et L. Leyvraz

Dos de saumon des Grisons confit, crème à l'oseille
Embeurrée de fèves

Viognier « La Clémence » 2020 - Cave de Genève - V. et C. Bosson

Filet de boeuf des Alpes Suisses grillé, sabayon à l'estragon
Primeur de légumes de saison

Poêlée de pommes de terre « Château des Bois »

Le Bois des Chiens 2018 « Cabernet Sauvignon, Gamaret, Garanoir »

Domaine Château des Bois, Satigny - N. Seiler

Senne Flade, mendiants grillés
Pain du vigneron toasté

Ou

Baba bouchon au limoncello bio, crémeux au citron
Sorbet citron basilic

Bartholie « Méthode traditionnelle » - Cave de Sézenove, Sézenove - B. Bosseau

Menu 3 plats (2 plats et dessert)	86.-	Menu 4 plats (3 plats et dessert)	102.-
Accord mets et vins	112.-	Accord mets et vins	140.-
«Bonne conduite» (1/2 verre)	100.-	«Bonne conduite» (1/2 verre)	120.-

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

Oeuf parfait de Soral / asperges vertes bio de Meyrin et morilles fraîches Ecume des sous-bois	26.-
Tartare de sériole du Danemark aux aromates Focaccia aux herbes de Provence	32.-

RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux / Sot-l'y-laisse dorés Crème de morilles	Entrée 24.-	En plat 48.-
---	-------------	--------------

POISSONS

Dos de saumon des Grisons confit, crème à l'oseille Embeurrée de fèves	36.-
Turbot d'Espagne à la plancha, sauce mouginoise perlée à l'ail des ours Tombée de feuilles d'épinards	48.-

VIANDES

Ballotine de volaille du Nant d'Avril farcie aux morilles Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio	42.-
Filet de boeuf des Alpes Suisses grillé, sabayon à l'estragon Primeur de légumes de saison Poêlée de pommes de terre « Château des Bois »	52.-

FROMAGES

Ardoise de fromages de nos régions	La trilogie 10.-	15.-
Senne Flade, mendiants grillés / pain du vigneron toasté		15.-

DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi)	10.-
Baba bouchon au limoncello bio / crémeux au citron / sorbet citron basilic	15.-
Gourmandise fraise-rhubarbe / feuilleté croustillant / sorbet rhubarbe	15.-

Provenance viande : Boeuf - volaille / Suisse

Selon disponibilité, les produits sont issus de l'agriculture Genevoise.

Sélection de nos pains artisanaux par la boulangerie de Peney