



## MENU

### SAVEURS ESTIVALES

Mise en bouche

Sablé au basilic / crevettes sauvages d'Argentine / sauce mouginoise  
Jeunes pousses du jardin  
Chardonnay 2020 - Domaine de la Roche, Dardagny - S. Bersier

Dos de merlu de Noirmoutier à la plancha, émulsion à la livèche  
Courgette fleur farcie à la niçoise  
Roussane 2020 - Domaine de l'Esize, Aire-La-Ville - V. et C. Bosson

Volaille du Nant d'Avril « cuisson basse température » jus à l'estragon  
Chanterelles persillées  
Poêlée de pommes de terre « Château des Bois »  
Garanoir 2021 - Domaine Grand'Cour, Peissy - J-P. Pellegrin

PDG de chez Bieri « affiné 24 mois » gel abricot au romarin  
Pain aux céréales grillé

Ou

Chou croustillant / cerises Burlat / crème diplomate à la pistache  
Glace yogourt  
L'Inconnu « Gamay effervescent »  
Domaine des Pendus, Peney-Dessus - C. et D. Sossauer

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

Vinaigrette de chanterelles / barigoule d'artichaut violet  
Espuma de fromage de chèvre de Cartigny 26.-

Sablé au basilic / crevettes sauvages d'Argentine / sauce mouginoise  
Jeunes pousses du jardin 32.-

## RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux / poulpe d'Espagne rôti  
Sauce mouginoise Entrée 24.- En plat 48.-

## POISSONS

Dos de merlu de Noirmoutier à la plancha, émulsion à la livèche  
Courgette fleur farcie à la niçoise 35.-

Omble chevalier des Cévennes à la plancha, écume au safran  
Tombée de feuilles d'épinards 42.-

## VIANDES

Carré d'agneau Alpstein en croûte d'herbes, jus au thym  
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio 42.-

Volaille du Nant d'Avril « cuisson basse température » jus à l'estragon  
Chanterelles persillées  
Poêlée de pommes de terre « Château des Bois » 52.-

## FROMAGES

Ardoise de fromages de nos régions La trilogie 10.- 15.-

PDG de chez Bieri « affiné 24 mois » gel abricot au romarin, pain aux céréales grillé 15.-

## DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi) 10.-

Chou croustillant / cerises Burlat / crème diplomate à la pistache / glace yogourt 15.-

Parfait glacé au romarin / poêlée d'abricots au miel de Stéphanie 15.-

Provenance viande : Agneau - volaille / Suisse

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

Sélection de nos pains artisanaux par la boulangerie de Peney