



MENU

SAVEURS ESTIVALES

Mise en bouche

Tartare de maigre sauvage de Noirmoutier aux agrumes
Focaccia aux herbes dorée
Muscat sec 2020 - Domaine Mermoud, Lully - D. Mermoud

Rouget barbet des côtes Vendéennes à l'unilatéral, sauce mouginoise
Mini fenouil braisé
Viognier 2021 « vin d'Or'ange » - Domaine Guyot, Bernex - C. Guyot

Pièce de veau des Alpes Suisse « cuisson basse température » jus à la sauge
Courgette fleur farcie aux chanterelles
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive Bio
Essentia 2019 « Gamay, gamaret, garanoir et galotta »
Domaine de Champvigny, Satigny - R. Meister

Pressée de fromage de brebis / confit de cerises et sarrasin torréfié
Pain aux céréales grillé

Ou

Macaron mentholé / abricot du Valais
Sorbet abricot « Orangered »
Midi en Bulles 2019 « Pinot noir effervescent »
Domaine des Balisiers, Peney-Dessus - C. Pillon

Menu 3 plats (2 plats et dessert)	86.-	Menu 4 plats (3 plats et dessert)	102.-
Accord mets et vins	114.-	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

Tarte fine aux légumes du soleil Vinaigrette perlée au pesto	26.-
Tartare de maigre sauvage de Noirmoutier aux agrumes Focaccia aux herbes dorée	32.-

RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux / poêlée de chanterelles Emulsion à la livèche	Entrée 24.-	En plat 48.-
---	-------------	--------------

POISSONS

Féra du lac Léman à la plancha, écume à la livèche Fin ragout niçois	35.-
Rouget barbet des côtes vendéennes à l'unilatéral, sauce mouginoise Mini fenouil braisé	45.-

VIANDES

Suprême de pintade de France « cuisson basse température » jus à l'estragon Haricots verts de la Petite Grave persillés	40.-
Pièce de veau des alpes Suisse « cuisson basse température » jus à la sauge Courgette fleur farcie aux chanterelles Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive Bio	52.-

FROMAGES

Ardoise de fromages de nos régions	La trilogie 10.-	15.-
Pressée de fromage de brebis / confit de cerises et sarrasin torréfié Pain aux céréales grillé		15.-

DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi)	10.-
Macaron mentholé / abricot du Valais / sorbet abricot « Orangered »	15.-
Vacherin déstructuré vanille cassis / gel fruits rouges	15.-

Provenance viande : Veau-Suisse / pintade-France

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

Sélection de nos pains artisanaux par la boulangerie de Peney