



MENU

SAVEURS ESTIVALES

Mise en bouche

Tataki de thon rouge du Sri Lanka au sésame
Medley de légumes à la coriandre

Assemblage pinot blanc et gris 2021 - Domaine des graves, Athenaz - N. Cadoux

Omble chevalier des Cévennes à l'unilatéral, écume au safran
Courgette fleur / ricotta / roquette et pignons de pin

Rosé de Pinot noir 2020 - Domaine le Grand Clos, Satigny - J-M. Nouvelle

Coeur de rumsteck des Alpes Suisse grillé, sauce béarnaise
Crèmeux de haricots verts de la Petite Grave
Poêlée de pommes de terre « Château des Bois »

Pinot noir 2020 - Domaine du Château des Bois, Satigny - N. Seiler

Piora / Pop-corn / moutarde au miel des Oulaines
Pain au maïs grillé

Ou

Millefeuille croustillant aux framboises
Crème glacée au thé Sencha, pivoine et rose
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

Tartare de tomate « pleine terre de la Petite Grave » Mozzarella de bufflonne / focaccia au pesto	26.-
Tataki de thon rouge du Sri Lanka au sésame Medley de légumes à la coriandre	32.-

RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux / crevettes sauvages d'Argentine Sauce niçoise	Entrée 24.-	En plat 48.-
---	-------------	--------------

POISSONS

Omble chevalier des Cévennes à l'unilatéral, écume au safran Courgette fleur farcie / ricotta / roquette et pignons de pin	38.-
Maigre sauvage de Noirmoutier à la plancha, sauce mouginoise Tombée de feuilles d'épinards	45.-

VIANDES

Mignon de porc de chez Mr Chappuis « cuisson basse température » jus à la sauge Fricassé de champignons des bois	40.-
Coeur de rumsteck des alpes Suisse grillé, sauce béarnaise Crémeux de haricots verts de la Petite Grave Poêlée de pommes de terre « Château des Bois »	52.-

FROMAGES

Ardoise de fromages de nos régions	La trilogie 10.-	15.-
Piora / Pop-corn / moutarde au miel des Oulaines / pain au maïs grillé		15.-

DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi)	10.-
Millefeuille croustillant aux framboises / crème glacée au thé Sencha, pivoine et rose	15.-
Cheese-cake pêche verveine / sorbet pêche	15.-

Provenance viande : Boeuf et porc -Suisse

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

Sélection de nos pains artisanaux par la boulangerie de Peney