



MENU

SAVEURS DE LA RENTRÉE

Mise en bouche

Courgette fleur farcie d'aubergine et pistache
Coulis de courgette / gel piment piquillo

Muscat sec 2021 - Cave des Chevalières, Soral - S. Dupraz

Féra du lac Léman à l'unilatéral, sauce grenobloise
Côtes de blettes au citron confit

Aligoté 2021 « La Cardamone » - Domaine la Vigne Blanche, Coligny - S. Meylan

Canette de France rôtie au four, jus aux pruneaux
Chou kale / huile d'olive bio
Crêpes de maïs

Mondeuse 2020 « La Voisine » - Domaine de Chafalet, Dardagny - M. Ramu

Tomme 1508 aux herbes d'alpage du col de Jaun
Pain aux figues et miel de Russin

Ou

Strudel aux poires Williams
Crème glacée « Vanille Bourbon »

**Les Bulles du Château « Riesling-Sylvaner effervescent »
Domaine du Clos du Château, Chouilly - N. et L. Dugerdil**

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

Courgettes fleurs farcies d'aubergine et pistache Coulis de courgette / gel piment piquillo	25.-
Gravlax d'omble chevalier des Cévennes mariné à l'aneth Chiffonnade de fenouil / écume de yuzu	27.-

RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux / poêlée de calamaretti Emulsion de homard	Entrée 24.-	En plat 48.-
---	-------------	--------------

POISSONS

Féra du lac Léman à l'unilatéral, sauce grenobloise Côtes de blettes au citron confit	40.-
Lotte des côtes bretonnes à la plancha, sauce mouclade Tombée de feuilles d'épinards	45.-

VIANDES

Canette de France rôtie au four, jus aux pruneaux Chou kale / huile d'olive bio / crêpes de maïs	42.-
Côte de veau des Alpes suisses « cuisson basse température » jus à la sauge Marbré de bolets et ris de veau	58.-

FROMAGES

Ardoise de fromages de nos régions	La trilogie 10.-	15.-
Tomme 1508 aux herbes d'alpage du col de Jaun / pain aux figues et miel de Russin		15.-

DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi)	10.-
Strudel aux poires Williams / crème glacée « Vanille Bourbon »	15.-
Délicatesse quetsches - amandes Crème glacée thé noir - queues de cerises et fleurs de bleuets	15.-

Provenance viande : Canette - France / veau - Suisse
Selon disponibilité, les produits sont issus de l'agriculture Genevoise.
Sélection de nos pains artisanaux par la boulangerie de Peney