



MENU

SAVEURS DE LA SAINT-HUBERT

Mise en bouche

Tataki de cerf d'Autriche / tuile croquante
Crèmeux de butternut au sésame torréfié

Chardonnay 2021 - Domaine de la Roche, Dardagny - S. Bersier

Tourte feuilletée de colvert au foie gras et truffe, beurre émulsionné
Poêlée forestière

Nature Rouge 2021 (Gamay, syrah) - Domaine de Beauvent, Bernex - J. Cruz

Parmentier de lièvre confit à la royale

Poire à botzi au vin et épices

Salsifis braisés

Camerlot 2020 (Cabernet sauvignon et garanoir)

Domaine de la Printanière, Avully - C. et F. Dugerdil

Tomme de Savoie au marc de gamaret des Parcelles

Brioche safranée

Ou

Sablé breton / pomme et coing

Crème Chiboust à la manzana, sorbet coing

Cidre brut GRTA - Cidrerie de Meinier, Meinier - C. Ménétreay

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

Veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers sur la présence éventuelle d'allergènes dans nos plats.

LES ENTRÉES

Tataki de cerf d'Autriche / tuile croquante Crèmeux de butternut au sésame torréfié	28.-
Saucisson de poule faisane truffé / foie gras et pistaches Rampon de la petite Grave à l'huile de noix	32.-

RISOTTO

Risotto Carnaroli crèmeux / fruits de mer et langoustine d'Afrique du Sud Écume de homard	Entrée 26.-	En plat 42.-
--	-------------	--------------

POISSONS

Sandre de Scandinavie à la plancha / sauce genevoise Crèmeux de céleri et primeur de choux de Bruxelles	44.-
Noix de Saint-Jacques de Normandie grillées / vinaigrette à la truffe Sifflets de jeunes poireaux	50.-

VIANDES

Parmentier de lièvre confit à la royale Poire à botzi au vin et épices / salsifis braisés	45.-
Tourte feuilletée de colvert au foie gras et truffes / beurre émulsionné Légumes oubliés (pour 2 pers - cuisson 25mn)	52.- / pers

FROMAGES

Ardoise de fromages de nos régions	La trilogie 10.-	15.-
Tomme de Savoie au marc de gamaret des Parcelles / brioche safranée		15.-

DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi)	11.-
Sablé breton / pomme et coing Crème Chiboust à la manzana, sorbet coing	15.-
Macaron au chocolat / crème diplomate à la fève tonka Glace souvenir « mûre - fève tonka »	15.-

Provenance viande : Nos gibiers proviennent de France, d'Allemagne, d'Autriche et du Royaume-Uni
Selon disponibilité, les produits sont issus de l'agriculture Genevoise.
Sélection de nos pains artisanaux par la boulangerie de Peney