



MENU

« SAVEURS DE SAISON »

Mise en bouche

Carpaccio de Saint-Jacques de Normandie / poivre de timut
Huîtres de l'Impératrice du Cap Ferret en gelée d'eau de mer
Petite Arvine 2021 - Domaine des Chevalières, Soral - S. Dupraz

Bar sauvage de l'Atlantique à la plancha / vinaigrette de colza « Terre d'Esise »
Salsifis caramélisées
Chenin blanc 2018 « Cuvée Nina » Domaine des Balisiers, Peney-Dessus - C. Pillon

Boeuf des Alpes suisse façon Rossini / sauce Périgourdine
Poêlée de cardons épineux de chez Gallay
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio
Angel 2020 « Grenache » Domaine du Paradis, Satigny - J. Burgdorfer

Senne Flade / gel coing
Focaccia dorée

Ou

Délicatesse aux fruits exotiques
Sorbet fruits de la passion

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	115.-	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

Gravelax de saumon d'Irlande bio aux betteraves rouges
Focaccia à l'huile d'olive bio 28.-

Carpaccio de Saint-Jacques de Normandie / poivre de Timut
Huîtres de l'Impératrice du Cap Ferret en gelée d'eau de mer 32.-

RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux / ris de veau poêlé
Jus infusé à la truffe Entrée 26.- En plat 42.-

POISSONS

Bar sauvage d'Atlantique à la plancha / vinaigrette de colza « Terre D'Esise »
Salsifis caramélisés 45.-

Noix de Saint-Jacques de Normandie grillées / écume au Noilly-Prat / caviar Huso Shrenki
Fondue de jeunes poireaux 50.-

VIANDES

Suprême de pintade de France rôtie au four / jus au romarin
Légumes oubliés glacés / pommes paillasson 42.-

Boeuf des Alpes suisse façon Rossini / sauce Périgourdine
Poêlée de cardons épineux de chez Gallay
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio 52.-

FROMAGES

Ardoise de fromages de nos régions La trilogie 11.- 16.-

Senne Flade / gel coing / Focaccia dorée 12.-

DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi) 11.-

Délicatesse aux fruits exotiques
Sorbet fruits de la passion 15.-

Demi-sphère chocolat - griotte
Crème glacée « pistache de Sicile » 15.-

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