



## MENU

### « INSPIRATION DE SAISON »

Mise en bouche

Marbré de boeuf des Alpes suisses et ris de veau  
Vinaigrette de poireau au diamant noir

*Nature blanc 2022 « Chasselas, Chenin » - Domaine de Beauvent, Bernex - J. Cruz*

Turbot d'Espagne cuit au coin du feu / émulsion aux agrumes  
Crèmeux de carottes à l'orange Tarocco

*Ça Boom 2021 « Aligoté, Chardonnay, Chasselas, Pinot blanc, Sauvignon blanc »  
Domaine du Paradis, Satigny - J. Burgdorfer*

Agneau de lait bio du Sapalet confit aux herbes  
Premiers légumes printaniers

Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux de Provence  
*Divico 2021 - Domaine des Alouettes, Satigny - F. Ramu*

Bergamino di Bufala  
Pesto de dent-de-lion / cracker à la betterave

Ou

Opéra « Classique » chocolat-café  
Crème glacée « Vanille Bourbon »

*Le Chant des Sirènes 2017 « Garanoir » - Domaine du Centaure, Dardagny - J. Ramu*

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

Déclinaison autour du chou-fleur Crèmeux vanillé / pickles / sommités à huile de cameline bio		28.-
Marbré de boeuf des Alpes suisses et ris de veau Vinaigrette de poireau au diamant noir		32.-

## RISOTTO

Risotto Carnaroli crèmeux / sots l'y laisse dorés Jus de volaille infusé au thym citron	Entrée 26.-	En plat 42.-
--	-------------	--------------

## POISSONS

Noix de Saint-Jacques de Normandie grillées / beurre au caviar Huso Shrenki Tombée de feuilles d'épinards		50.-
Turbot d'Espagne cuit au coin du feu / émulsion aux agrumes Crèmeux de carottes à l'orange Tarocco		52.-

## VIANDES

Ballotine de volaille du Nant d'Avril farcie à la méditerranéenne Pak choï au citron confit		45.-
Agneau de lait bio du Sapalet confit aux herbes Premiers légumes de printemps Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux de Provence		52.-

## FROMAGES

Ardoise de fromages de nos régions	La trilogie 11.-	16.-
Bergamino di Bufala / pesto de dent-de-lion / cracker à la betterave rouge		16.-

## DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi)		11.-
Opéra « classique » chocolat-café Crème glacée « Vanille Bourbon »		16.-
Soufflé glacé « Yuzu-Limoncello » Tuile dentelle aux agrumes		15.-

Provenance viande : Agneau, boeuf et volaille / Suisse  
Selon disponibilité, les produits sont issus de l'agriculture Genevoise.  
Sélection de nos pains artisanaux par la boulangerie de Peney