



## MENU

### « SAVEURS PRINTANIÈRES »

Mise en bouche

Céviche de thon rouge Albacores du Sri Lanka / pamplemousse / cébette  
Guacamole d'avocat au citron vert  
*Sauvignon blanc 2022 - Domaine du Château des Bois, Satigny - N. Seiler*

Lotte de Roscoff rôtie au four / émulsion aux morilles  
Asperges vertes de Lully grillées  
*Viognier 2019 - Domaine Le Grand Clos, Satigny - J-M. Nouvelle*

Noix d'entrecôte des Alpes suisses à la plancha  
Jus de viande / pesto à l'ail des ours  
Primeur de légumes  
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive des Baux de Provence  
*Garanoir 2022 « Cuvée Albertine » - Domaine de la Vigne Blanche, Cologny - S. Meylan*

« Serpolait » du pays d'Enhaut  
Pain du vigneron  
Ou  
Douceur fraise / biscuit Joconde au basilic  
Crème glacée « yogourt nature »  
*L'Inconnu « Gamay effervescent »*  
*Domaine des Pendus, Peney-Dessus - C. et D. Sossauer*

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

Asperges blanches / espuma de chèvre / jambon cru des Grisons Mesclun de la Petite Grave		28.-
Céviche de thon rouge Albacores du Sri Lanka / pamplemousse / cébette Guacamole d'avocat au citron vert		32.-

## RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux / pesto à l'ail des ours		
Homard du Maine à la plancha	Entrée 26.-	En plat 42.-

## POISSONS

Lotte de Roscoff rôtie au four / émulsion aux morilles Asperges vertes de Lully grillées		44.-
Rouget barbet « petit bateau » à l'unilatéral / écume de roche safranée Fenouil / oignon fane / huile d'olive		50.-

## VIANDES

Faux filet de porc GRTA de la ferme Rennex / jus infusé au romarin Pommes de terre « Château des Bois » rôties au romarin		40.-
Noix d'entrecôte des Alpes suisses à la plancha / jus de viande / pesto à l'ail des ours Primeur de légumes Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive des Baux de Provence		50.-

## FROMAGES

Ardoise de fromages de nos régions	La trilogie 11.-	16.-
« Serpolait » du pays d'Enhaut / pain du vigneron		14.-

## DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi)		11.-
Douceur fraise / biscuit Joconde au basilic Crème glacée « yogourt nature »		16.-
Sablé breton à la rhubarbe / chiboust à l'hibiscus Sorbet rhubarbe		16.-

Provenance viande : Boeuf, porc - Suisse

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

Sélection de nos pains artisanaux par la boulangerie de Peney - A Liosel