



## MENU

### « SAVEURS PRINTANIÈRES »

Mise en bouche

Nougat de foie gras aux morilles, ris de veau et pistaches  
Pain aux céréales grillé  
*Savagnin sec 2022 - Domaine Villard et Fils, Anières - S. Villard*

Omble chevalier des Cévennes à l'unilatéral / émulsion aux morilles  
Févettes et oignons fanes  
*Riesling-Sylvaner 2022 - Domaine de la Printanière, Avully - C. et F. Dugerdil*

Quasi de veau des Alpes suisses / écume des sous-bois  
« Cuisson basse température »  
Asperges vertes du pays  
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux de Provence  
*Pinot noir 2020 - Domaine de la Devinière, Satigny - C. et W. Cretegy*

Münschli de chèvre de Gimel aux herbes  
Chutney de betterave rouge  
Ou  
Macaron / fraises Cléry / pistache de Sicile  
Sorbet fraise  
*L'Inconnu « Gamay effervescent »*  
*Domaine des Pendus, Peney-Dessus - C. et D. Sossauer*

Menu 3 plats (2 plats et dessert)	90.-	Menu 4 plats (3 plats et dessert)	105.-
Accord mets et vins	120.-	Accord mets et vins	145.-
«Bonne conduite» (1/2 verre)	105.-	«Bonne conduite» (1/2 verre)	125.-

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 de France / crémeux de cresson de fontaine Caviar Baerii des Alpes bernoises	30.-
Nougat de foie gras aux morilles, ris de veau et pistaches Pain aux céréales grillé	33.-

## RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux / sot l'y laisse dorés Ecume des sous-bois	en entrée 27.-	en plat 47.-
-------------------------------------------------------------------------	----------------	--------------

## POISSONS

Omble chevalier des Cévennes à l'unilatéral / émulsion aux morilles Févettes et oignons fanes	42.-
Baudroie des côtes bretonnes à la plancha / sauce mouginoise Tombée d'épinards de la Petite Grave	50.-

## VIANDES

Agneau de lait bio de Sapalet farci à l'ail des ours / jus tranché au thym Printanière de légumes	45.-
Quasi de veau des Alpes suisses « cuisson basse température » écume des sous-bois Asperges vertes du pays Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux de Provence	48.-

## FROMAGES

Ardoise de fromages de nos régions	La trilogie 11.-	16.-
Müschli de chèvre de Gimel aux herbes / chutney de betterave rouge		14.-

## DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi)	11.-
Macaron / fraises Cléry / pistache de Sicile Sorbet fraise	16.-
Déclinaison autour de la rhubarbe	16.-

Provenance viande : Suisse - UE

Selon disponibilité, les produits sont issus de l'agriculture Genevoise.  
Sélection de nos pains artisanaux par la boulangerie de Peney - A Liosel