



MENU

« SAVEURS DE LA RENTRÉE »

Mise en bouche

Escabèche de maquereau de Noirmoutier aux épices

Mesclun « Ferme de la Brunette »

Aligoté 2023

Domaine Clos du Château, Chouilly - N. et L. Dugerdil

Baudroie de Bretagne à la plancha / sauce mouginoise

Semoule de chou-fleur

Chardonnay 2021

Domaine Terre d'Esize, Aire-La-Ville - V. et C. Bosson

Pièce noble de veau des Alpes suisses / cuisson basse température / jus à la sauge

Courgette fleur de chez P. Gallay aux chanterelles

Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux de Provence

Merlot 2022

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

Tomme de vache au lait cru de la vallée de Conches

Chutney aux poires Williams

Ou

Sablé breton / marmelade aux pruneaux Fellenberg

Crème glacée à la verveine

Gamaret « vinifié moelleux »

Cave Les Crêtets, Peissy - P. Plan

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

Oeuf de Soral à 63° / écume à la livèche
Poêlée de chanterelle persillées 30.-

Escabèche de maquereau de Noirmoutier aux épices
Mesclun « Ferme de la Brunette » 32.-

RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux / flétan fumé des côtes scandinaves
Pesto au basilic et tomates séchées entrée 28.- plat 45.-

POISSONS

Lieu jaune de ligne de la côte atlantique mi-cuit / jus au miso
Pakchoï à l'huile de sésame 44.-

Baudroie de Bretagne à la plancha / sauce mouginoise
Semoule de chou-fleur 48.-

VIANDES

Suprême de pintade rôti de France / jus des carcasses à l'estragon
Haricots verts du jardin « Ferme de la Brunette » 45.-

Pièce noble de veau des Alpes suisses / cuisson basse température / jus à la sauge
Courgette fleur de chez P. Gallay aux chanterelles
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux de Provence 62.-

FROMAGES

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

Tomme de vache au lait cru de la Vallée de Conches
Chutney aux poires Williams 14.-

DESSERTS

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

Sablé breton / marmelade aux pruneaux Fellenberg
Crème glacée à la verveine 16.-

Fine tarte feuilletée aux figues violettes (Commander en début du repas / 15 mn de cuisson)
Crème glacée « Vanille Bourbon » 16.-

Provenance viande : Suisse, France

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