



MENU

« SAVEURS DE LA SAINT-HUBERT »

Mise en bouche

Saucisson de faisane truffé au foie gras et pistache
Rampon à l'huile de noix « Ferme de la Brunette »
Savagnin blanc 2022
Domaine des Graves, Athenaz - N. Cadoux

Ravioles de sanglier confit à la royale
Consommé de gibier aux légumes racines
Chardonnay 2021
Domaine Terre d'Esise, Aire-La-Ville - V. et C. Bosson

Noisettes de chevreuil d'Autriche rôties, sauce grand veneur
Poire « Harrow sweet » au vin d'épices / marbré de bolets
Mousseline de panais
Cuvée Insolite 2021 « cabernet sauvignon et franc »
Médaille d'Or Genève - Domaine QV Intime

Vacherin Mont-d'Or / figue violette caramélisée
Pain au miel de Stéphanie et figues séchées
Ou
Opéra poire, caramel au beurre salé
Sorbet poire « Williams »
Champvigny brut « Scheurebe effervescent »
Domaine de champvigny, Satigny - R. Meister

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 alimentaires

Veillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers sur la présence éventuelle d'allergènes dans nos plats.

ENTRÉES

Tartare de Saint-Jacques de Bretagne aux perles de citron
Foccacia dorée / gel yuzu 30.-

Saucisson de faisane truffé au foie gras et pistache
Rampon à l'huile de noix « Ferme de la Brunette » 34.-

RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux / crevettes sauvages d'Argentine
Emulsion au curry celtique entrée 28.- plat 45.-

POISSONS

Maigre de Corse « Label Rouge » à la plancha, écume aux saveurs du Piémont
Courge muscade aux éclats de noisettes torréfiées 44.-

Noix de Saint-Jacques de Bretagne grillées, émulsion au curry celtique
Fricassée de champignons d'automne 48.-

VIANDES

Noisettes de chevreuil d'Autriche rôties, sauce grand veneur
Poire « Harrow sweet » au vin d'épices / marbré de bolets / mousseline de panais 50.-

Tourte feuilletée de colvert au foie gras et truffes, beurre émulsionné
Légumes oubliés (pour 2 personnes - cuisson 25 mn) 52.- / pers

Selle de chevreuil d'Autriche rôtie, sauce grand veneur
A commander 24h à l'avance 65.- / pers

FROMAGES

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

Vacherin Mont-d'Or / figue violette caramélisée
Pain au miel de Stéphanie et figues séchées 14.-

DESSERTS

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

Opéra poire, caramel au beurre salé
Sorbet poire « Williams » 16.-

Omelette norvégienne flambée / ananas confit à la vanille « Bourbon »
Crème glacée « Vanille-rhum-raisins » 16.-

Provenance viande : Autriche, Allemagne, France, Royaume-Uni
Selon disponibilité, les produits sont issus de l'agriculture Genevoise.
Sélection de nos pains artisanaux par la boulangerie de Peney - A Liosel