



## MENU

### « SAVEURS DE LA SAINT-HUBERT »

Mise en bouche

Tataki de chevreuil d'Autriche / gel fruits rouges  
*Butternut à l'huile de noix « Ferme de la Brunette »*  
*Hermine Blanche 2022 (Chardonnay/sauvignon blanc)*  
*Cave de Sézenove - B. Bosseau*

*Tourte feuilletée de colvert au foie gras et truffes, écume aux saveurs du Piémont*  
*Rampon de la Petite Grave*  
*Noir Plaisir 2023 (Gamaret/garanoir)*  
*Domaine des Alouettes, Satigny - F. Ramu*

Joue de cerf d'Autriche confite, sauce grand veneur  
*légumes oubliés / pickles de chou-rouge*  
*Mousseline de panais*  
*Cabernet franc 2021*  
*Domaine Terre d'Esise, Aire-La-Ville - V. et C. Bosson*

Eiger des montagnes de Grindelwald  
*Poire « Harrow sweet » au vin d'épices*  
Ou

Délicatesse de châtaignes, éclats de meringue, streusel au chocolat noir  
*Ronde d'automne « thé Oolong de Taïwan » et marrons chauds*  
*Rose de Rose des Pins « Gamay effervescent »*  
*Domaine du Clos des Pins, Dardagny - M. Ramu*

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

Oeuf fermier de Soral à 63° / émulsion au curry celtique <i>Courge muscade aux éclats de noisettes torréfiées</i>	25.-
Tataki de chevreuil d'Autriche / gel fruits rouges <i>Butternut à l'huile de noix « Ferme de la Brunette »</i>	30.-
Saucisson de faisane truffé, foie gras et pistache <i>Rampon de la Petite Grave</i>	34.-

## RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux / fricassée de champignons des sous-bois <i>Ecume aux saveurs du Piémont</i>	entrée 27.-	plat 43.-
---	-------------	-----------

## POISSONS

Baudroie de Roscoff rôtie au four, vinaigrette à la truffe d'automne <i>Sifflets de poireaux à l'huile d'olive des Baux de Provence</i>	45.-
Noix de Saint-Jacques de Bretagne grillées, émulsion au Noilly-Prat <i>Tombée de feuilles d'épinards</i>	48.-

## VIANDES

Joue de cerf d'Autriche confite, sauce grand veneur <i>Légumes oubliés / pickles de chou-rouge / mousseline de panais</i>	48.-
Côte de veau des Alpes suisse « cuisson basse température » jus à la sauge <i>Poêlée de champignons des sous-bois</i>	62.-
Tourte feuilletée de colvert au foie gras et truffes, beurre émulsionné <i>Pour 2 personnes - cuisson 25 mn</i>	52.- / pers

### A commander 24h à l'avance

Selle de chevreuil d'Autriche rôtie, sauce grand veneur	65.- / pers
---	-------------

## FROMAGES

Ardoise de fromages de nos régions	La trilogie 11.-	16.-
Eiger des montagnes de Grindelwald <i>Poire « Harrow sweet » au vin d'épices</i>		14.-

## DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi)	11.-
Délicatesse de châtaignes, éclats de meringue, streusel au chocolat noir <i>Ronde d'automne « thé Oolong de Taïwan » et marrons chauds</i>	16.-
Tarte feuilletée au confit de pommes caramélisées <i>Crème glacée « Vanille Bourbon »</i>	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