



## MENU

### « SAVEURS DE SAISON »

Mise en bouche

Mille-feuille de crabe au citron vert et saumon d'Ecosse fumé

*Huître spéciale « Ancelin » en gelée d'eau de mer*

*Pinot Gris 2023*

*Domaine Le Grand Clos, Satigny - J.M. Nouvelle*

Noix de Saint-Jacques de Normandie grillées, écume d'ail noir

*Fondue de jeunes poireaux*

*Chenin Blanc 2019*

*Domaine des Balisiers, Peney-Dessus - C. Pillon*

Agneau de lait bio du Sapalet confit aux herbes, jus au thym

*« Cuisson basse température »*

*Cardons épineux de chez P. Gallay*

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

*Cuvée Anniversaire 20 ans 2023 (Mondeuse, Garanoir)*

*Domaine Dugerdil, Dardagny - S. Dugerdil*

Comté « Saint Romain » affiné par H. Mons

*Rampon de la Petite Grave*

**Ou**

Délicatesse aux fruits exotiques

*Sorbet fruits de la passion*

*Gewurztraminer 2022*

*Domaine de Beauvent, Bernex - J. Cruz*

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

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

Œuf fermier de Soral à 63°, écume au lard sec du Valais <i>Crèmeux de panais</i>	25.-
Mille-feuille de crabe au citron vert et saumon d'Écosse fumé <i>Huître spéciale « Ancelin » en gelée d'eau de mer</i>	30.-
Tartare de veau des Alpes suisses à la truffe <i>Rampon à l'huile de noix de Severy</i>	34.-

## RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux, crevettes sauvages d'Argentine <i>Emulsion au curry celtique</i>	entrée 28.-	plat 44.-
--	-------------	-----------

## POISSONS

Noix de Saint-Jacques de Bretagne grillées, écume d'ail noir <i>Fondue de jeunes poireaux</i>	48.-
Turbot d'Espagne snacké, beurre aux grains de caviar Huso Schrenki <i>Tombée de feuilles d'épinards</i>	54.-

## VIANDES

Pièce de bœuf des Alpes suisses grillé, sauce béarnaise <i>Poêlée de légumes oubliés</i>	48.-
Agneau de lait bio du Sapalet confit aux herbes « cuisson basse température » jus au thym <i>Cardons épineux de chez P. Gallay</i> <i>Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux-de-Provence</i>	52.-

## FROMAGES

Ardoise de fromages de nos régions	La trilogie 11.-	16.-
Comté « Saint Romain » affiné par H. Mons <i>Rampon de la Petite Grave</i>		14.-

## DESSERTS

Dessert du jour <i>(Au déjeuner du mardi au vendredi)</i>	11.-
Délicatesse aux fruits exotiques <i>Sorbet fruits de la passion</i>	16.-
Chou croquant au cœur fondant chocolat noir 70% <i>(12 mn de cuisson)</i> <i>Crème glacée « Chai Indien »</i>	16.-

Provenance viande : Suisse

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