

Bouchées apéritives

Panna cotta de petits pois, râpé de buttarga de caviar
Ceviche de sériole du Danemark

Amuse-bouche

Fleur de courgette à la ricotta, écume à l'ail des ours



Effilochée de tourteau d'Ecosse, caviar huso Schrenki
Asperges vertes de France

Aligoté 2023

Domaine Les Perrieres, Satigny / F. Rochaix



Turbot d'Espagne à l'unilatéral, émulsion à la livèche
Pousses d'épinards « Ferme de la Brunette »

Viognier Barrique 2023

Domaine du Château de Laconnex, Laconnex / L. Dethurens



Volaille du Nant d'Avril fondante, sauce aux morilles
Primeur de légumes printaniers

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

Garanoir 2023

Domaine Dugerdil, Dardagny / S. Dugerdil



Douceur fraise-rhubarbe, biscuit à la pistache de Sicile
Sorbet « Parfum d'osmose »

L'Inconnu (Gamay effervescent)

Domaine des Pendus, Peney-Dessous / C. et D. Sossauer



Mignardises
Café, infusion

Menu 4 plats	110.-
« Bonne Conduite » ½ verre	130.-
Accord mets et vins	150.-