CAFE DU LEVANT RESTAURANT

Saveurs hivernales

Mise en bouche

Pannequet de crabe au citron vert et saumon d'Écosse fumé
Huître en gelée d'eau de mer de la maison Ancelin
Pinot Auxerrois 2024
Domaine Grand'Cour, Peissy - J-P. Pellegrin

Noix de Saint-Jacques bretonnes grillées, vinaigrette à la truffe « Tuber Mélanosporum »
Salsifis caramélisés
Chardonnay 2023
Domaine de la Roche, Dardagny - S. Bersier

Agneau de lait bio du Sapalet rôti au four, jus au thym
Poêlée de cardons épineux de chez P. Gallay
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux-de-Provence
Pinot noir « Parcelle 96 » 2023
Domaine Mermoud, Lully - D. Mermoud

Senne flade, rampon de la Petite Grave
Fromage de vache au lait cru de L'Oberland zurichois, doux et crémeux à la croûte extraordinairement fine
Ou
Baba bouchon au rhum, oranges Tarocco
Sorbet cherimoya
Etoile de Miolan « Gewurtztraminer méthode traditionnelle »
Domaine de Miolan, Choullex - B. Favre

Mignardises

Menu 3 plats (2 plats et dessert)	94.-	Menu 4 plats (3 plats et dessert)	110.-
«Bonne conduite» (1/2 verre)	109.-	«Bonne conduite» (1/2 verre)	130.-
Accord mets et vins	125.-	Accord mets et vins	150.-

N'hésitez pas … Des plats végétariens peuvent être proposés sur un menu

En cas d'allergies ou intolérances alimentaires

Veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers sur la présence éventuelle d'allergènes dans nos plats.
Service et TVA 8.1% inclus

Carte 158 Hiver 6 au 31 janvier 2026

Entrées

Œuf fermier de Soral à 63°C, tombée de feuilles d'épinards 26.-
Focaccia croustillante, sabayon aux herbes fraîches

Pithiviers de volaille du Nant d'Avril, foie gras et truffe 32.-
Rampon de la Petite Grave à l'huile de noix

Pannequet de crabe au citron vert et saumon d'Écosse fumé 34-
Huître en gelée d'eau de mer de la maison Ancelin

Risotto

Risotto Carnaroli crémeux, sot l'y laisse dorés entrée 26.- ou plat 45.-
Émulsion aux saveurs du Piémont

Poissons

Noix de Saint-Jacques bretonnes grillées, vinaigrette à la truffe « Tuber Mélanosporum » 48.-
Salsifis confits

Turbot d'Espagne snacké, caviar Oona des Alpes suisses, écume au Noilly-Prat 52.-
Tombée de feuilles d'épinards

Viandes

Agneau de lait bio du Sapalet rôti au four, jus au thym 48.-
Poêlée de cardons épineux de chez P. Gallay
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux-de-Provence

Cœur de filet de boeuf à la plancha des Alpes suisses, jus réduit au gamay 52.-
Légumes oubliés confits, paillasson de pommes de terre

Fromages

Ardoise de fromages régionaux de chez Bruand trilogie 11.- ou ardoise 16.-

Senne flade, rampon de la Petite Grave 14.-
Fromage de vache au lait cru de L'Oberland zurichois, doux et crémeux à la croûte extraordinairement fine

Desserts

Sorbets et glaces Bougainvilliers de P. Berthet la boule 4.-

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

Baba bouchon au rhum, oranges Tarocco 16.-
Sorbet cherimoya

Soufflé glacé à la clémentine corse, gel et citron caviar 16.-
Tuile au grué de cacao

Provenance viande : Suisse, UE
Selon disponibilité, les produits sont issus de l'agriculture genevoise.
Sélection de nos pains artisanaux par la boulangerie de Peney - A Loisel