CAFE DU LEVANT RESTAURANT

Tuber Mélanosporum

Mise en bouche
Velouté de cardons épineux de chez P. Gallay, éclats de noisettes torréfiées

Tartare de noix de Saint-Jacques bretonnes à la truffe
Pomme Granny Smith en condiment
Sauvignon blanc 2023
Domaine du Paradis, Satigny - J. Burgdorfer

Cabillaud Skrei de Norvège en vapeur douce, fondue de poireaux
Vinaigrette à la truffe noire « Tuber Mélanosporum »
Chenin 2023 « Fût de chêne »
Cave de Genève - V. et C. Bosson

Pièce de veau des Alpes suisses, sauce périgourdine
« Cuisson basse température »
Salsifis caramélisés
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux-de-Provence
Cuvée spéciale 02 « Mondeuse-Garanoir » 2024
Domaine Dugerdil, Dardagny - S. Dugerdil

Brie de Meaux « Dongé » au diamant noir
Rampon « Ferme de la Brunette »
Ou
Millefeuille croustillant, diplomate à la truffe
Crème glacée Fior di latte aux pétales de truffe
Cologny brut 2023 « Pinot blanc, aligoté méthode traditionnelle »
Domaine de la Vigne Blanche, Cologny - S. Meylan

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 159 - Hiver 2026 du 3 au 28 février

Entrées

Œuf fermier de Soral à 63°C, crémeux de topinambours 26.-
Vinaigrette à l'huile de noix d'Aire-La-Ville, truffe noire

Cromesquis d'agneau de lait bio du Sapalet 32.-
Rampon de la Petite Grave à l'huile de noix

Tartare de noix de Saint-Jacques bretonnes à la truffe noire 34.-
Pomme Granny Smith en condiment

Risotto

Risotto Carnaroli crémeux, truffe du Périgord entrée 32.- ou plat 50.-
Émulsion aux saveurs du Piémont

Poissons

Maigre de ligne d'Atlantique, juste saisi à la plancha, tombée de feuilles d'épinards 45.-
Beurre blanc nantais aux oeufs de truite

Cabillaud Skrei de Norvège en vapeur douce, fondue de poireaux 48.-
Vinaigrette à la truffe noire « Tuber Mélanosporum »

Viandes

Filet de canette française rôti, bigarade aux oranges Tarocco 46.-
Endives caramélisées, pommes de terre rissolées

Pièce de veau des Alpes suisses « cuisson basse température » sauce périgourdine 52.-
Salsifis confits
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux-de-Provence

Fromages

Sélection de fromages régionaux affinés, Maison Bruand trilogie 11.- ou ardoise 16.-

Brie de Meaux « Dongé » au diamant noir 16.-
Rampon « Ferme de la Brunette »

Desserts

Sorbets et glaces artisanales Bougainvilliers, P. Berthet la boule 4.-

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

Millefeuille croustillant, diplomate à la truffe 16.-
Crème glacée Fior di latte aux pétales de truffe

Douceur chocolat noir et fruits exotiques 16.-
Sorbet aux fruits de la passion

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