



INSPIRATION DE SAISON

Saumon des Grisons mi-cuit à la flamme
Crèmeux de fenouil, écume d'herbes fraîches

Chardonnay 2023 « fût de chêne »
Domaine Château des Bois, Satigny - S. et N. Seiler

Noix de Saint-Jacques bretonnes grillées, écume au corail d'oursin
Tombée de feuilles d'épinards

Assemblage Viognier non filtré 2023 « cuvée Topaze »
Domaine Gros, Dardagny - S. Gros

Cœur de rumsteck des Alpes suisses snacké, sauce périgourdine
Jardinière de légumes printaniers
Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux-de-Provence

Gamaret 2023
Domaine des Parcelles, Anières - V. et L. Villard

Appenzell à la crème
Pain au pavot et safran toasté

Ou

Fondant mascarpone, poires et chicorée
Crème glacée à la noisette du Piémont
Folie blanche « Chardonnay méthode traditionnelle »
Domaine des Graves, Athenaz - F. Cadoux

Mignardises
Café, infusion

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

Veillez 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 hiver 160 - du 3 au 28 mars 2026



ENTRÉES

Œuf fermier de Soral à 63°C, asperges vertes de France <i>Hollandaise citronnée</i>	26.-
Effilochée de canard confit et foie gras <i>Chicorée grumolo « Ferme de la Brunette » huile de noix et truffe</i>	32.-
Saumon de Grisons mi-cuit à la flamme <i>Crèmeux de fenouil, écume d'herbes fraîches</i>	34.-

RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux, anguille fumée du lac de Constance <i>Émulsion au persil simple</i>	entrée 32.- ou plat 50.-
---	--------------------------

POISSONS

Sandre sauvage de Hollande cuit à l'unilatéral, beurre blanc nantais <i>Fondue de poireaux</i>	45.-
Noix de Saint-Jacques bretonnes grillées, écume au corail d'oursin <i>Tombée de feuilles d'épinards</i>	48.-

VIANDES

Souris d'agneau d'Irlande « cuisson basse température » jus au thym <i>Salsifis caramélisés, paillasson de pommes de terre</i>	46.-
Cœur de rumsteck des Alpes suisses snacké, sauce périgourdine <i>Jardinière de légumes printaniers</i> <i>Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive bio des Baux-de-Provence</i>	52.-

FROMAGES

Sélection de fromages régionaux affinés, Maison Bruand	trilogie 11.- ou ardoise 16.-
Appenzell à la crème <i>Pain au pavot et safran toasté</i>	14.-

DESSERTS

Sorbets et glaces artisanales Bougainvilliers, P. Berthet	la boule 4.-
Dessert du jour (<i>Au déjeuner du mardi au vendredi</i>)	11.-
Fondant mascarpone, poires et chicorée <i>Crème glacée à la noisette du Piémont</i>	16.-
Baba au Cointreau, orange et zestes confits <i>Sorbet orange sanguine</i>	16.-

Provenance viande : Suisse, France, Irlande

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

