



SAVEURS PRINTANIÈRES

Mise en bouche

Nougat de foie gras aux morilles, ris de veau et pistaches

Salade de jeunes pousses à l'huile de noix

Scheurebe 2024

Domaine du Centaure, Dardagny - J. Ramu

Lotte d'Atlantique rôtie au four, vinaigrette aux morilles

Asperges vertes de Meyrin

Roussane 2023

Domaine de l'Esise, Aire-La-Ville - V. et C. Bosson

Pièce de veau des Alpes suisses « cuisson basse température » sauce aux morilles

Jardinière de légumes printaniers

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

Cuvée M2 « Merlot, Malbec » 2022

Domaine des Abeilles d'Or, Satigny - F. Desbaillets

Brebis du Moléson

Pain aux abricots et miel de Stéphanie

Ou

Sablé breton à la rhubarbe, chiboust au citron vert

Sorbet à la rhubarbe

La Lusitane « Tinta Roriz, Tinta Cao, Tourigua National, Zaën » 2022

Domaine des Graves, Athenaz - N. 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 printemps 162 - du 5 au 30 mai 2026



ENTRÉES

Œuf fermier de Soral à 63 °C, légumes à la niçoise <i>Emulsion à l'ail des ours</i>	24.-
Effilochée de crabe des neiges du Canada, caviar Huso Schrenki <i>Crèmeux de petits pois à la menthe</i>	30.-
Nougat de foie gras aux morilles, ris de veau et pistaches <i>Salade de jeunes pousses à l'huile de noix</i>	34.-

RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux, asperges vertes de Meyrin <i>Émulsion aux morilles</i>	entrée 26.- ou plat 42.-
--	--------------------------

POISSONS

Omble chevalier des Cévennes snacké, sauce mouginoise <i>Tombée de feuilles d'épinards</i>	45.-
Lotte d'Atlantique rôtie au four, vinaigrette aux morilles <i>Asperges vertes de Meyrin</i>	48.-

VIANDES

Suprême de pintade fermière de France, jus corsé à l'estragon <i>Courgette fleur farcie « Ferme de la Brunette »</i>	46.-
Pièce de veau des Alpes suisses « cuisson basse température » sauce aux morilles <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.-
Brebis du Moléson <i>Pain aux abricots et miel de Stéphanie</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.-
Sablé breton à la rhubarbe, chiboust au citron vert <i>Sorbet à la rhubarbe</i>	16.-
Finger à la pistache de Sicile, fraises Gariguettes <i>Sorbet « Lili Rose »</i>	16.-

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

