CAFE DU LEVANT RESTAURANT

SAVEURS DE LA SAINT-HUBERT

Mise en bouche

Ravioles de marcassin à la royale
Consommé et légumes racines au cerfeuil et fleurs séchées
Le Bois des Songes 2023 « Chardonnay 1er cru élevé en fût de chêne »
Château des Bois, Satigny - S. et N. Seiler

Tourte feuilletée de colvert au foie gras et truffe
Écume aux saveurs du Piémont
Syrah 2023
Domaine des Graves, Athenaz - N. Cadoux

Médaillons de cerf d'Autriche rôtis, sauce grand-veneur
Salsifis confits, châtaignes caramélisées, primeurs de Bruxelles
Mousseline de patates douces
Majes T 2023 « Merlot, Cabernet franc et sauvignon »
Domaine Le Clos du Château, Choully - N. et L. Dugerdil

Vacherin Mont-d'Or à la cuillère
Poire au vin d'épices
ou
Confit de pommes au caramel blond
Crème glacée « Vanille Bourbon »
Cidre Brut « Méthode traditionnelle »
La Genevoise du Terroir, Satigny - T. Desbaillet

Mignardises

Menu 3 plats (2 plats et dessert)	94.-	Menu 4 plats (3 plats et dessert)	110.-
«Bonne conduite» (1/2 verre)	110.-	«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 d'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 d'automne 168 - du 3 au 28 novembre 2026

Entrées

Œuf fermier de Soral à 63 °C, focaccia dorée — 26.-
Courge galeuse aux éclats de noisettes torréfiées

Ravioles de marcassin à la royale — 32.-
Consommé et légumes racines au cerfeuil et fleurs séchées

Saucisson de faisane truffé au foie gras et pistaches — 34.-
Rampon à l'huile de noix « Moulin de Sévery »

Risotto

Risotto Carnaroli crémeux, sots-l'y-laisse dorés — entrée 28.- / plat 46.-
Écume aux saveurs du Piémont

Poissons

Lotte d'Atlantique « cuisson basse température » sauce mouclade — 48.-
Fondue de jeunes poireaux

Noix de Saint-Jacques bretonnes grillées, émulsion au corail — 52.-
Tombée de feuilles d'épinards

Viandes

Médaillons de cerf d'Autriche rôtis, sauce grand-veneur — 48.-
Salsifis confits, châtaignes caramélisées, primeurs de Bruxelles
Mousseline de patates douces

Tourte feuilletée de colvert au foie gras et truffe, beurre émulsionné — par pers / 54.-
Poêlée de chou kale (pour 2 pers - cuisson 25 mn)

Selle de chevreuil d'Autriche rôtie, sauce grand veneur **(sur demande 24 h à l'avance)** — par pers / 65.-

Fromages

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

Vacherin Mont-d'Or à la cuillère — 14.-
Poire au vin d'épices

Desserts

Sorbets et glaces « Maison Bougainvillier » P. Berthet — la boule / 4.-

Confit de pommes au caramel blond — 16.-
Crème glacée « Vanille Bourbon »

Délicatesse de châtaignes, éclats de meringue, streusel au chocolat noir — 16.-
Crème glacée aux marrons confits Faugier

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