

La Carte d'été du Restaurant

Notre chef de cuisine Alexandre Mathieu et notre équipe de sommeliers vous présentent

ENTREES

Rillettes de lapin au Sauvignon

Terrine de jambon persillé de Bourgogne

Salade de roquette, copeaux de parmesan et champignons frais

PLATS

Bruschetta de tomates cerises confites à l'huile d'olive vierge et herbes fraîches gratinée au Parmesan, roquette et julienne de finocchiona (IT)

Croque-Monsieur à la tapenade de truffe d'été gratiné au Gruyère, saladine

Rösti à la tomme de Fribourg et oignons confits, jambon cru fumé (CH) et pousses de salades

Tourte feuilletée de viande (CH) et volaille (CH) au foie gras, légumes et morilles, saladine, vinaigrette à l'huile de noix et vinaigre balsamique

DESSERT

Dégustation de 3 parfums de glaces et sorbets

ENTREE : 19.-

PLAT : 28.-

DESSERT : 10.-

LA PLUS GRANDE SELECTION DE VINS A GENEVE

Sélection de vins au verre (1dl.) à partir de 7.-

Choisissez votre bouteille parmi les 4'500 références disponibles en cave

Au même prix et sans droit de bouchon !

Notre Chef vous présente

L'ardoise de fromages affinés 28.-

L'ardoise de charcuteries fines 28.-

Les boissons sans alcools

Eau plate / eau pétillante « Fresh » (5dl.) 5.50

Jus de Poire / Jus de Pomme, produits en biodynamie par Marion Grange à Fully / Valais (2 dl.) 6.-

Thés & infusions Betjeman & Barton à Carouge / Genève 5.-

Ristretto / Espresso / Café par Maison Valmandin, artisan-torréfacteur à Carouge / Genève 4.-

Verre de lait 4.-

Prix nets en Francs Suisses TVA incluse 7,7%

Merci de nous préciser toutes formes d'allergies et / ou intolérances