

La Carte du Restaurant

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

ENTREES

Gaspacho de tomates, fraises et pastèques aux crevettes black tigers (VN) poêlées

Salade de rampon et Gravlax de saumon d'Ecosse, betteraves multicolores, figues, pickles de cerises et oignons rouges, Chantilly au raifort

Carpaccio d'aubergine violette de Florence à l'huile de légumes et copeaux de Grana Padano, caramel de soja, ail et citron vert, tuile de jambon cru fumé du Valais

Oreilles de cochon (FR) farcies au piment d'Espelette, salade de rampon, piquillos, poireaux, coriande fraîche et agrumes, vinaigrette Carvi

PLATS

Médaille poêlée de baudroie (FR) de Bretagne aux graines de sarrasin, gnocchis et salicornes au beurre d'algues

Porchetta di Ariccia (IT) snackée, courgettes vertes et jaunes cuites comme une Chorba au cumin et citron confit

Filets de perdreau (GB) poêlés au chou verts, morilles et raisins secs au Vin Jaune, crème fumée à la noisette

DESSERTS

Café Gourmand

Clafoutis aux quetsches, mirabelles et prunes, frangipane et crème de citron à la fleur d'oranger

Dessert « tout chocolat » et figues confites au Porto

ENTREE : 19.-

PLAT : 32.-

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.-