



## Menu « Couleurs de l'hiver »

Ce menu est uniquement servi pour l'ensemble de la table

### Les grignotages de saison

ooooo

**Coquilles Saint-Jacques** – les noix coupées en carpaccio  
Huile d'olives de gingembre et fruits de la passion  
Radis croquants et billes de citron, glace pommes-avocats  
Focaccia au romarin

ooooo

### Cardons de Plainpalais

Petit gratin moelle et truffes noires

ooooo

### Bœuf Rossini des pâturages du Pays

Le filet, le médaillon de foie gras, les truffes et le jus au Porto  
Pommes Darphin et Légumes d'automne

ooooo

### Coings du coin au coing - le parfait glacé

Coulis de fruits rouges

ou

### Dessert du Jour

ou

Fromages du Pays – notre petit choix

ooooo

o

**Menu complet Fr. 100.- Supplément fromages + dessert Fr. 10.-**

## Menu du Chef

Ce menu est servi dès deux personnes

### Mise en bouche

Mini-foie gras au torchon et cappuccino de carottes agrumes et gingembre

ooooo

**Chevreuil** – terrine maison de gibier des forêts du Pays, Pistaches et foie gras

Petites chanterelles, condiments et pain brioché

ou

### Proposition du Jour

ooooo

**Veau du Pays rassis sur l'os** - le carré juste poêlé  
Petit chou frisé et farci aux légumes d'automne  
Sauce aux appétits et polenta crémeuse de Cottens

ooooo

### Sorbet maison Clémentines

rafraîchi à la liqueur Impériale Napoléon, langue de chat au chocolat

ou

Fromages du Pays – notre petit choix

ooooo

o

**Menu complet Fr. 85.- Supplément fromages + dessert Fr. 10.-**

Sous réserve de modifications



## Les Entrées

<b>Salades et légumes croquants</b> - bouquet de saison graines torréfiées, croustillant et copeaux de Grana Padano, Vinaigrette à l'huile d'olives d'Itri (Stella d'argento)	14.-
 <b>Chevreuil</b> – terrine maison de gibier des forêts du Pays Pistaches et foie gras Petites chanterelles, condiments et pain brioché	26.-
<b>Foie gras de canard Castaing des Landes</b> mariné au Sauternes et cuit au torchon chutney, saladines et brioche au safran bio	30.-
<b>Coquilles Saint-Jacques</b> – les noix coupées en carpaccio Huile d'olives au gingembre, sésame et fruits de la passion Radis croquants et billes de citron, glace pommes-avocats Focaccia au romarin	30.-
<b>Cardons de Plainpalais</b> Petit gratin moelle et truffes noires	28.-
<b>Foie gras de canard poêlé</b> Billes de betteraves et coings caramélisés, glace et crumble, mini-brioche	33.-

nos incontournables plats « signature » ;-)

### Provenances des viandes et du poisson

Gibier : Suisse et Europe vivant en liberté

Viandes de boucherie : Suisse

Volaille : Suisse et France

Poissons d'eau douce : Léman, Lacs suisses, piscicultures suisses

Poissons de Mer : différentes origines – merci de vous adresser au service



## Les Poissons

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** meunière, sauce tartare 45.-  
Cassolette de légumes et pommes grenailles confites
- Bar de Corse** – pavé à la plancha 50.-  
Emulsion légère curry-lait de coco  
Petits légumes et riz Basmati au citron vert

## Les Viandes

- Poularde de la Suisse orientale Label Ribelmaïs** 48.-  
Le suprême au sautoir  
Crème de morilles à la ciboulette  
Fondue de poireaux, mousseline aux bleues de Saint-Gall
- Veau du Pays rassis sur l'os** - le carré juste poêlé 52.-  
Petit chou frisé et farci aux légumes d'automne  
Sauce aux appétits et polenta gratinée de Cottens
- Bœuf Rossini** des pâturages du Pays 60.-  
Le filet, le médaillon de foie gras, les truffes et le jus au Porto  
Pommes Darphin  
Légumes d'automne

TVA 7.7% incluse dans tous les prix  
Sous réserve de modifications



## Les Douceurs « maison »

<b>Fromages du Pays</b> – notre petit plateau	16.-
<b>Coings du coin au coing sans coin</b> – le parfait glacé Coulis de petits fruits rouges	16.-
<b>Carré fondant aux marrons</b> , chocolat noir et blanc Dulcey Sorbet Clémentines, espuma miel-cynorhodon	16.-
<b>Crème brûlée</b> aux fruits du soleil, petit financier Tuile au gruë de cacao	14.-
☆ <b>Café glacé « le Véritable »</b> Crème Kalhua aux pépites de chocolat Tuile au pavot-sésame	16.-
<b>Chocolat noir Maracaïbo</b> Le soufflé chaud accompagné de sa crème glacée à la vanille	16.-
<b>Sorbet maison Clémentines</b> rafraîchi à la liqueur Impériale Napoléon Langue de chat au chocolat	12.-

Sous réserve de modifications

### N'oubliez pas !!!

A midi tous les mercredis, jeudis, vendredis et samedis :  
**Menu du Marché** à Fr. 60.-/65.-

Le soir **Menu du Chef** à environ Fr. 80.-/85.-  
Le dimanche midi : **Menu du Dimanche** à environ Fr. 80.-/85.-  
Le dimanche soir **c'est ouvert**