



La cuisine c'est quand les choses  
ont le goût de ce qu'elles sont

Curmonsky (1872 – 1956)

## Couleurs « d'Hiver »

Ce menu est **uniquement** servi pour l'ensemble de la table  
**Sur réservation** ou selon l'affluence

### Les grignotages de « l'étoile »

Raviole de betterave  
Glace au foie gras de canard  
Croustillant de sanglier au thym  
Cappuccino de carottes agrumes et gingembre

ooooo

### Saumon d'Ecosse Label Rouge

mariné et fumé par nos soins aux sarments de vignes et bois d'olivier  
Emulsion wasabi-betteraves  
Pain au chorizo

ou

### Cabillaud Skrei des côtes norvégiennes – en ceviche

Lime – oignons rouges – patate douce – maïs grillé  
Focaccia au romarin

ooooo

### Wellington – façon « l'étoile » - filet de bœuf du Pays

Fine duxelles de champignons – jus au Porto  
Gratin de cardons aux truffes

ooooo

### Sorbet maison Clémentines

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

ou

### Dessert du Jour

ou

Fromages du Pays – notre joli choix

ooooo

o

Menu complet Fr. 102.-

Supplément fromages + dessert Fr. 10.-

Sous réserve de modifications



## Les Entrées

- Bouquet de salades hivernales et de légumes croquants** 14.-  
Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium - graines torréfiées  
Copeaux et croustillant de Grana Padano
- Rampons, radicchio et œuf moelleux** 30.-  
Tartine gourmande à la crème de truffes et lard de Colonnata
- ☆ **Terrine maison** de nos campagnes au foie gras 26.-  
Noisettes – pistaches – abricots secs  
Chutney de mangues - condiments  
Brioche au safran bio
- Les cardons de Plainpalais** 30.-  
le gratin aux truffes
- ☆ **Saumon d'Ecosse « Label Rouge »** 30.-  
mariné et fumé par nos soins  
aux sarments de vignes et bois d'olivier  
Emulsion wasabi-betteraves  
Pain aux olives
- Cabillaud Skrei des côtes norvégiennes – coupé en ceviche** 28. –  
Lime – oignons rouges – Patate douce – maïs grillé  
Focaccia au romarin
- ☆ **Soupe de poissons et de crustacés Riviera italienne** 22.-  
façon Minestrone  
Pesto de basilic et rucola – pain grillé aux tomates et à l'ail

☆ nos incontournables plats « signature » ;-)

TVA 8.1 % incluse dans tous les prix  
Sous réserve de modifications



## Les Poissons

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** - meunière, sauce tartare 45.-  
Cassolette de légumes et pommes grenailles confites
- Cabillaud Skrei** – demi-sel meunière au poivre de Penja 48.-  
Fregola Sarda aux pistils de safran bio, poudre de Chorizo  
Emulsion légère au Noilly Prat

## Les Viandes

- Araignée de veau du Pays** – sauce aux appétits 45.-  
Polenta crémeuse de Cottens gratinée au Peccorino  
Fondue de poireaux
- Poularde de la Suisse orientale Label Ribelmaïs** 48.-  
Le suprême au sautoir – la cuisse confite  
Crème de morilles à la ciboulette  
Mousseline aux bleues de Saint-Gall
- Bœuf Rossini** des pâturages du Pays 60.-  
Le filet, le médaillon de foie gras, les truffes et le jus au Porto  
Pommes Darphin  
Petit chou frisé et farci aux légumes
- Wellington « l'étoile » – filet de bœuf du Pays** *pour 2 pers. p/pers.* 60.-  
Fine duxelles de champignons – Jus au Porto  
Gratin de cardons aux truffes

### Provenances des viandes et du poisson

Bœuf et veau : Suisse

Agneau ; Irlande

Volaille : Suisse et France

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

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



## Les Douceurs « maison »

Fromages du Pays – choix	16.-
<b>Moelleux de « l'étoile »</b> - chocolat noir Maracaïbo Cœur coulant framboises, glace vanille Noisettes du Piémont au caramel beurre salé	16.-
<b>Carré fondant au chocolat blanc</b> Sorbet aux kiwis, coulis oranges Copeaux de choco noir Equateur	16.-
<b>Crème brûlée</b> aux fruits du soleil, tuile au grué de cacao	14.-
✧ <b>Café glacé « le Véritable »</b> aux pépites de chocolat Tuile au pavot-sésame	16.-
<b>Sorbet maison Clémentines « Impérial »</b> rafraîchi à la liqueur Napoléon langue de chat au chocolat – tuile au grué de cacao	12.-

Sous réserve de modifications

### N'oubliez pas !!!

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis  
Selon arrivage et humeur du Chef – nombre de portion limité :

**Menu du Marché** Fr. 62.- à Fr. 65.-

Le soir **Menu du Chef** Fr. 80.- à Fr. 85.-

Le dimanche midi : **Menu du Dimanche** Fr. 80.- à Fr. 85.-

**Le Dimanche soir c'est ouvert**