



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

Curmonsky (1872 – 1956)

Le menu « Couleurs de l'hiver »

Ce menu est uniquement servi pour l'ensemble de la table
Sur réservation ou selon les disponibilités du moment

Les grignotages du Chef
ooooo

Désossée de cuisses de grenouilles en persillade
Risotto verde -guanciale – pleurotes de Panicaut

OU

Gratin de cardons AOP de Plainpalais
à la crème de truffes et petite salardine
ooooo

Carpaccio de la mer
selon l'arrivée et l'humeur du Chef
ooooo

LE filet de bœuf de nos pâturages
Jus corsé au Porto et truffes

Polenta bio du domaine de La Perolle gratinée au Pecorino
Légumes d'hiver
ooooo

Fromages du Pays – notre joli choix

OU

Douceur selon la carte
ooooo

o

Menu sans carpaccio Fr. 98.-

Menu complet 5 plats Fr. 118.-

Supplément pour dessert & fromages Fr. 12.-

Sous réserve de modifications



Les Entrées

Bouquet de salades et de légumes croquants	14.-
Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium - graines torréfiées	
<u>suppl.</u> copeaux et croustillant de Grana Padano	16.-
Truite des eaux claires de Vionnaz	30.-
marinée puis fumée par nos soins	
Emulsion Wasabi-betteraves	
Focaccia tomates-romarin	
☒ Terrine maison de campagne	28.-
Pistaches, foie gras et abricots secs	
Confiture d'oignons, chutney de pommes et de mangues	
Brioche au safran	
☒ Soupe de poissons et de calamaretti à l'italienne	25.-
façon minestrone, pesto basilic et ruccola	
Pain grillé tomates et ail	
☒ Gratin de cardons AOP de Plainpalais-	30.-
à la crème de truffes – petite saladine	
Désossée de cuisses de grenouilles en persillade	33.-
Risotto verde – guanciale -pleurotes de Panicaud	
☒ nos incontournables plats « signature » :-)	

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



Les Poissons

❖ Perches fraîches du Lac Léman - meunière	45.-
Sauce tartare	
Pommes grenailles confites	
Cassolette de légumes	
(selon arrivage)	
 Cabillaud Skrei des côtes norvégiennes	48.-
Tombée de Pak Choi - citron vert -grenade -pignons de pins	
Poudre de chorizo	
Emulsion légère au Noilly Prat	
Fregola sarde	

Les Viandes

Carré de veau du Pays	52.-
Sauce aux appétits	
Polenta bio du domaine de La Perolle gratinée au Pecorino	
Petit choux frisé et farci aux légumes	
 Filet de bœuf des pâturages du Pays	55.-
Jus corsé au Porto et aux truffes	
Pommes Darphin	
Gratin de cardons de Plainpalais	
 Araignée de veau du Pays à la crème de morilles	50.-
Pommes Mousseline	
Légumes d'hiver	

❖ nos incontournables plats « signature » ;-)

Provenances des viandes et du poisson

Bœuf et veau : Suisse
Agneau ; Irlande
Lapin : Hongrie
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 – notre joli choix	16.-
Parfait glacé aux noisettes caramélisées Coulis d'oranges Tuile au grué de cacao	16.-
Carré fondant choco-marrons Sorbet Clémentines Crème double aux petits fruits rouges	16.-
Crème brûlée aux fruits exotiques Sorbet maison - tuile au grué de cacao	16.-
❖ Café glacé « le Véritable » aux pépites de chocolat Crème double au Kalhua Tuile au pavot-sésame	16.-
Le mini « Véritable »	10.-
Sorbet maison Clémentines Cookies américains Rafraîchi à la Grande liqueur Impériale Napoléon	12.-
	16.-

Sous réserve de modifications



Le Menu de « l'étoile »

Selon l'arrivée et la chance de notre Pêcheur

Mise en bouche

ooooo

Terrine maison de campagne

Pistaches, foie gras et abricots secs

Confiture d'oignons, chutney de pommes et de mangues

Brioche au safran

ooooo

Perches fraîches du Lac Léman – meunière

Sauce tartare

Pommes grenailles confites

Cassolette de légumes

ooooo

Douceur selon la carte

OU

Choix de fromages du Pays

ooooo

Menu complet Fr. 72.-

Pensez-y !!!

A midi tous les mercredis, jeudis, vendredis et samedis

Notre promotion du jour – menu surprise de saison

Menu du Marché à Fr. 65.-/Fr. 70.-

Mise en bouche

3 entrées à choix

2 plats principaux à choix

Dessert ou Fromages

Adaptable à tous les régimes, envies et intolérances