



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 -guanciaie – pleurotes de Panicaut

ou

Gratin de cardons AOP de Plainpalais
à la crème de truffes et petite saladiné

ooooo

Carpaccio de la mer

selon l'arrivage 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

suppl. 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 rucola

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 – guanciaie -pleurotes de Panicaut

✧ 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
Cassiolette 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 16.-

Coulis d'oranges

Tuile au gruë de cacao

Carré fondant choco-marrons 16.-

Sorbet Clémentines

Crème double aux petits fruits rouges

Crème brûlée aux fruits exotiques 16.-

Sorbet maison - tuile au gruë de cacao

✧ **Café glacé « le Véritable »** aux pépites de chocolat 16.-

Crème double au Kalhua

Tuile au pavot-sésame

Le mini « Véritable » 10.-

Sorbet maison Clémentines 12.-

Cookies américains

Rafraîchi à la Grande liqueur Impériale Napoléon 16.-

Sous réserve de modifications



Le Menu de « l'étoile »

Selon l'arrivage 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