



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



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