Menu du lundi 31 mars au dimanche 6 avril 2025

Entrées

🛪 🖭 🛭 Velouté de courgette et menthe poivrée fraîche Peppermint and courgette soup

★② 🎖 « Cannelloni » de saumon des Grisons mariné aux herbes fraîches. guacamole d'avocat

"Cannelloni" of marinated salmon, fresh herbs and quacamole

Mousse de chèvre de Cartigny à la fleur de thym, concombre et radis rose

Thyme and goats cheese mousse, cucumber and red radish

Plats principaux

*Ø Filet de daurade poêlé, jus d'agrumes, fèves, cébettes, tomates mi-séchées et pressé de pommes de terre du Genevois Pan fried sea bream, citrus jus, beans, spring onions, sundried tomatoes and potato mash

polenta crémeuse de la ferme Courtois Confit beef chuck, rosemary jus, preserved shallots, creamy polenta from Courtois farm

🛪 💹 🛭 Risotto onctueux aux asperges vertes, dentelles de Sbrinz Creamy risotto with green asparagus, Sbrinz cheese

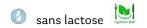
Desserts

« L'Éclair » au café, tuile au grue de cacao Coffee éclair with cocoa nib tuile

📐 Fraises et framboises fraîches, guimauve au poivre de Timut Fresh strawberries and raspberries, Timut pepper marshmallow

🛪 🕖 💹 Nage d'orange à la fleur d'oranger aux éclats de meringue Fresh oranges infused with orange blossom, shards of meringue

Menu: 59.- Entrée: 14.- Plat principal: 31.- Dessert: 14.-





végétarien végan sans gluten 🛭 sans œufs

Provenance des poissons et des viandes : Pain ciabatta et sans gluten Suisse, Saumon & Bœuf Suisse, Daurade France

TVA INCLUSE 8,1%

Tous nos tarifs sont en francs Suisse et soumis à modifications

^{*} Pour toutes informations sur la présence d'allergènes, notre personnel vous renseignera volontiers.