

LA CARTE

A partager Trio de gourmandises et son pain « Ciabatta » 24.-

✂ Tapenade d'olives noires « anchois-ail »

✂ ④ Caviar de courgette à la menthe fraîche

✂ ④ Mousseline de Chèvre « Champ Courbe », gelée de pommes de Bossy

Entrées

Foie gras de canard en terrine 31.-

Foie gras cuit au naturel, chutney d'agrumes et noix, brioche Maison toastée

Vendange tardive, Pinot Gris 2022 23.- dl

④ ④ Viande séchée de bœuf du Valais 32.-

Fines tranches de bœuf séchées aux épices des alpes et pain de seigle valaisan aux noix, oignons et cornichons

✂ ④ Rillettes de silure du lac Léman 19.-

Citron confit, aneth et baies de poivre rose



« Céleri en risotto » aux truffes blanches d'été (plat principal 38.-) 24.-

Mirepoix de céleri cuite en risotto et truffes d'été

Viandes

✂ ④ Filet de bœuf jus au thym 56.-

Pièce de bœuf Suisse poêlée, tian de légumes, pommes de terre grenailles rissolées

✂ ④ Mijoté d'agneau de Genthod 48.-

Epaule d'agneau en cuisson lente, jus à la marjolaine, abricots secs confits et polenta de la Ferme Courtois

Poissons d'eau douce

Filets de perches « tradition » meunière, selon arrivage (Léman 51.-) 42.-

Perches « sauvages » (Estonie) saisies meunière, sauce tartare maison, pommes frites* et salade verte à l'huile de noisettes

✂ ④ Filet de Féra du Lac Léman 48.-

Féra juste saisie, sauce vierge aux petits légumes, crémeux de pois chiches au sésame

Desserts



Meringues de Gruyère double crème (glacée 20.-) 13.-

Coques de meringue d'Epagny (FR), double crème de la fromagerie Dupasquier et amandes grillées



Mousse au chocolat praliné de chez « Favarger » 15.-

Zestes d'oranges confits



④ ④ Assortiment de Fromage Suisse affinés 19.-

Alpage Valaisan, Etivaz (Gruyère d'Alpage), tomme Vaudoise et chèvre demi-sec ferme Champ Courbe (GE)



sans lactose



végétarien



végan



sans gluten

④ sans œufs



" Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food "

Les Pelati dans nos fonds de sauce ainsi que le ketchup et la mayonnaise pouvant se retrouver sur votre table ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison