

LES ENTREES à 18.-

*Foie gras froid de canard cuit au torchon
en chutney de fruits d'été*

*

Fricassée de chanterelles dans leur jus aux herbettes et paletilla de Jabugo

*

Tartare de thon au vinaigre de fruits de la passion et mesclun de kress

*

Risotto carnaroli de gambas et chipirons, vierge de tomates au basilic

LES PLATS PRINCIPAUX à 36.-

*Carpaccio de quasi de veau crème guasaca, purée à l'huile d'olive,
fèves et petits pois*

*

*Tataki de bœuf aux condiments en vinaigrette de riz au soja et wakamé,
sauté de grenailles au persil plat*

*

Sot-l'y-laisse de volaille fermière juste saisis, tagliatelles et légumes grillés

*

*Dos de bar légèrement fumé au caviar d'aubergines
et fève de tonka à l'huile de barbecue*

LES DESSERTS à 12.-

Feuillantine de fruits rouges de Veyrier, sorbet framboise

*

Chou praliné aux noisettes, sorbet citron

*

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

TVA 7.7% incluse

*Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients
utilisés dans nos plats sur simple demande.*

Demandez notre carte témoin avec le détail des allergènes

Nous vous proposons également des plats végétariens ainsi que des mets sans gluten et/ou sans lactose