

## ENTRÉES

### ŒUF DU LIGNON POCHÉ 22.-

Sauce hollandaise fumée, tuiles de pain de campagne et Granny Smith  
(Supplément de caviar "Petrossian" 10gr 30.-)

### SASHIMI DE THON ROUGE BALFEGÓ 36.-

"Kimchi" maison, croustillant de cacahuète au charbon végétal, roquette Wasabi

### FRAÎCHEUR DE LANGOUSTINES POCHÉES 54.-

Mayonnaise citronnée, salade d'algues wakamé, toasts croustillants

### TOMATE CŒUR DE BŒUF MARINÉE AUX HERBES DE NOTRE JARDIN 29.-

Stracciatella crémeuse, vieux balsamique "Swiss Mountain", eau de tomate

### TARTE SOUFLÉE AUX PERCHES DU LAC LÉMAN ET ŒUFS DE BROCHET FUMÉS 48.-

## POISSONS

### SAUMON DE LOSTALLO, SAUCE IVOIRE AUX PREMIÈRES FLEURS DU JARDIN 46.-

Pommes grenaille confites aux algues nori, fenouil rôti, condiment anisé

### PAVÉ DE BAR CUIT EN CROÛTE DE SEL MARIN 76.-

Fleurs de courgettes farcies de tomate confite et olives Taggiasche, sauce aux capucines

### HOMARD DES CÔTES BRETONNES POCHÉ DANS SON BEURRE 82.-

Bisque crémeuse aux chanterelles, pâtes farcies aux champignons, fromage frais à la tagète-passion

A partager pour minimum 2 personnes 84.-/ par pers

### SOLE DE VENDÉE CUIE MEUNIÈRE

Artichauts violets farcis, jeunes pousses de cresson fontaine, croustillant de parmesan,  
"chimichurri", purée de pommes de terre

## VIANDES

### SUPRÊME DE VOLAILLE PARFUMÉ AU VADOUVAN 46.-

Petit épeautre de Choulex relevé au raifort, chou am choi confit

### CARRÉ D'AGNEAU CUIT AU SAUTOIR, ÉPAULE CONFITE 62.-

Jus corsé à la feuille de "sakura", tempura d'aubergines façon "nasu miso"  
babaganoush aux herbes fraîches

### FILET DE BŒUF SUISSE MATURÉ 72.-

Asperges vertes de Camargue cuites au sautoir, gnocchis de patate douce et capucine

A partager pour minimum 2 personnes 96.-/ par pers

### TOMAHAWK DE VEAU SUISSE RÔTI AU BEURRE DES ALPES

Petits pois cuits au jus, pomme de terre fondante, condiment à la pistache, sauce paloise

## MENU HORIZONS LÉMANIQUES

Le Chef Léo Besnard et son équipe sont heureux de vous faire vivre une expérience où la gourmandise se mêle à la découverte des trésors de nos lacs et montagnes.

Menu en quatre services 150.-/ pers.

Menu en six services 198.-/ pers.

### MISE EN BOUCHE

~

### ŒUF DU LIGNON POCHÉ ET CAVIAR

Sauce hollandaise fumée, tuiles de pain de campagne et Granny Smith

ou

### TOMATE CŒUR DE BŒUF MARINÉE AUX HERBES DE NOTRE JARDIN

Stracciatella crémeuse, vieux balsamique "Swiss Mountain", eau de tomate

~

### TARTE SOUFLÉE AUX PERCHES DU LAC LÉMAN ET ŒUFS DE BROCHET FUMÉS

~

### SAUMON DE LOSTALLO, SAUCE "IVOIRE" AUX PREMIÈRES FLEURS DU JARDIN

Pommes grenaille confites aux algues nori, fenouil rôti, condiment anisé

ou

### CARRÉ D'AGNEAU CUIT AU SAUTOIR, ÉPAULE CONFITE

Jus corsé à la feuille de "sakura", tempura d'aubergines façon "nasu miso"  
babaganoush aux herbes fraîches

~

### CHAUD-FROID AUTOUR DU CAFÉ "COFFOLA" DE GENÈVE

Tuile craquante, glace au "sobacha", praliné amande, sauce au chocolat

~

### MIGNARDISES

### SELECTION DE DEUX FROMAGES DE LA FROMAGERIE BRUAND 19.-

### TOMME AUX FLEURS ET PAVÉ DE PARIS, SALADINE ET NOIX CARAMELISÉES

Pain genevois de l'artisan boulanger Guerrazzi

## DESSERTS

### CHAUD-FROID AUTOUR DU CAFÉ "COFFOLA" DE GENÈVE 19.-

Tuile craquante, glace au "sobacha", praliné amande, sauce au chocolat

### LA BANANE CARAMEL-CACAHUÈTE 19.-

Coulant caramel, "banana bread", sorbet banane relevé à la cardamome

### FRAISE GARIGUETTE 19.-

Yogourt onctueux, mélisse et meringue croquante

A partager pour minimum 2 personnes 28.-/ par pers

### LE FAMEUX BABA DU LION D'OR

Crème légère au combava, écorce de yuzu confit, saké à la prune

PRIX EN CHF - TVA (8.1%) COMPRISE. EN CAS D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES, VEUILLEZ VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL QUI VOUS RENSEIGNERA VOLONTIERS.

ORIGINE DES POISSONS : THON ESPAGNE / PERCHE SUISSE / SOLE VENDÉE / BAR - MEDITERRANÉE / SAUMON SUISSE  
ORIGINE DES VIANDES : POULET FRANCE / BŒUF SUISSE / AGNEAU SUISSE