

ENTRÉES

TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS DE CULTURE SUISSE EN FIN CARPACCIO 26.-
Ecume parfumée aux bourgeons de sapin, jaune d'œuf du Lignon confit, consommé végétal

GRAVLAX DE SAUMON DE LOSTALLO 34.-
Vinaigrette au kalamansi, pollen de fleurs frais, avocat et pignons de pin caramélisés

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES PARFUMÉES AU POIVRE TIMUT 36.-
Kumquat confit, brocolis et citron cavier
(Supplément de caviar "Oscietre" 5gr 30.-)

LA GRENOUILLE DU BOUT DES DOIGTS 29.-
Coulis de cresson, purée de panais, poire acidulée

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

Sur demande, nous avons le plaisir de vous proposer notre sélection de caviar,
disponible en boîtes de 50 g (300.-) ou 125 g (700.-)

POISSONS

HOMARD DES CÔTES BRETONNES RÔTI AU POIVRE DE SICHUAN 82.-
Artichaut Camus confit, raviole à l'olive de Nyons, sauce homardine, tempura d'artichaut

BAR CUIT À LA VAPEUR D'ALGUES MARINES 72.-
Gnocchis glacés au beurre de persil, stracciatella des Pouilles et feuilles de câprier

PAVÉ DE SANDRE DU LAC MAJEUR, SAUCE GENEVOISE AU VIN ROUGE 56.-
Croutillant de pomme de terre et jeunes légumes fondants

A partager pour 2 personnes 84.-/par pers

SOLE DE VENDÉE CUITE MEUNIÈRE

Condiment grenobloise, tombée d'épinards, croûtons au beurre salé des Alpes, pomme purée

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI SUR COFFRE 46.-
Fregola Sarda parfumée à l'estragon, cancoillotte à l'ail d'Arleux

FILET DE BŒUF SUISSE MATURE 74.-
Endive cuite en croûte de noix, bresaola et chèvre frais, jus de bœuf corsé

POMME DE RIS DE VEAU PARFUMÉ AU VADOUVAN 68.-
Gourmandise de topinambour, feuille de cresson et vinaigrette au jus de viande

PAVÉ DE VEAU SUISSE RÔTI AUX HERBES DE NOTRE JARDIN 76.-
Salsifis, sauce Périgueux à la truffe noire et purée de pomme de terre truffée

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 165.-/pers.
Menu en six services 198.-/pers.

TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS DE CULTURE SUISSE EN FIN CARPACCIO

Ecume parfumée aux bourgeons de sapin, jaune d'œuf du Lignon confit, consommé végétal
ou

GRAVLAX DE SAUMON DE LOSTALLO

Vinaigrette au kalamansi, pollen de fleurs frais, avocat et pignons de pin caramélisés

TARTE SOUFFLÉE AUX PERCHES DU LAC LÉMAN ET ŒUFS DE BROCHET FUMÉS

PAVÉ DE SANDRE DU LAC MAJEUR, SAUCE GENEVOISE AU VIN ROUGE, CAVIAR OSCIETRE
Croutillant de pomme de terre et jeunes légumes fondants

PAVÉ DE VEAU SUISSE RÔTI AUX HERBES DE NOTRE JARDIN
Salsifis, sauce Périgueux à la truffe noire et purée de pommes truffée

« EN TOUTE GOURMANDISE » : POMME DES VERGERS SUISSES

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS, SELECTION DE LA FROMAGERIE BRUAND 26.-
PAIN GENEVOIS DE L'ARTISAN BOULANGER GUERRAZZI

DESSERTS

LE CHOCOLAT VALRHONA AUX ÉPICES DOUCES 19.-
Croutillant feuillettine et émulsion chocolatée

LA VANILLE DE TAHITI 27.-

Crèmeux biscuité, « souvenir de mon enfance » vanille à croquer, nuage de lait

LA CLÉMENTINE, CROUSTILLANT À LA FEUILLE DE CITRONNIER 19.-
Crèmeux au yaourt, sablé breton et marmelade aux zestes combawa

« EN TOUTE GOURMANDISE » : POMME DES VERGERS SUISSES 23.-

A commander en début de repas

L'AUTENTIQUE CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE EN SALLE
AU GRAND MARNIER 26.-
ou
A LA CHARTEUSE Verte 42.-