

ENTRÉES

ŒUF DU LIGNON POCHÉ 24.-

Chanterelles en aigre-doux, sauce hollandaise parfumée au foin, tuiles de pain de campagne

SASHIMI DE THON ROUGE BALFEGÓ 36.-

“Kimchi” maison, croustillant de cacahuète au charbon végétal, roquette Wasabi

TRUITE DE CHAMBY 34.-

Sauce au raifort, jus acidulé à l’oseille, pommes Granny Smith
(Supplément de caviar “Petrossian” 5gr 30.-)

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.-

Sur demande, nous avons le plaisir de vous proposer le prestigieux caviar de la maison « Petrossian », disponible en boîtes de 50 g (300.-) ou 125 g (700.-)

POISSONS

LANGOUSTE SAUVAGE CUITE À LA BRAISE 89.-

Risotto de choux fleurs, riz soufflé et bisque à la feuille de citronnier

PAVÉ DE BAR DE LIGNE RÔTI 76.-

Saladine de petits pois, sauce aux capucines, citron confit

DOS DE CABILLAUD PARFUMÉ AU BASILIC FRAIS DE NOTRE JARDIN 48.-

Réduction de soupe de poissons, pomme confite, pois chiches

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

SOLE DE VENDÉE CUITE MEUNIÈRE

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

VIANDES

FILET DE CANETTE DES DOMBES AUX GRIOTTINES 46.-

Tagliatelles de salsifis, feuille de sakura

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

Jus corsé, tempura d’aubergines façon “nasu miso”
babaganoush aux herbes fraîches

FILET DE BŒUF SUISSE MATURÉ 74.-

Maïs rôti, crémeux d’avocat, jus corsé au chipotle, gnocchi de maïs et jeunes épis rôtis

POMME DE RIS DE VEAU CUITE MEUNIÈRE 72.-

Crème onctueuse de cébette, pâtes « Aleandri » maison, jeunes pousses de tétragone

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 156.-/ pers.

Menu en sept services 198.-/ pers.

TOMATE CŒUR DE BŒUF MARINÉE AUX HERBES DE NOTRE JARDIN

Stracciatella crémeuse, vieux balsamique “Swiss Mountain”, eau de tomate

OU

ŒUF DU LIGNON POCHÉ

Chanterelles en aigre-doux, sauce hollandaise parfumée au foin, tuiles de pain de campagne

~

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

~

TRUITE DE CHAMBY CUITE AUX BOURGEONS DE SAPIN

Saladine de petits pois, sauce aux capucines, citron confit

OU

FILET DE BŒUF SUISSE MATURÉ

Maïs rôti, crémeux d’avocat, jus corsé au chipotle, gnocchi de maïs et jeunes épis rôtis

~

FROMAGE SUISSE DE CHÈVRE FRAIS

Parfumé au poivre long, yuzu, jus de mirabelle

OU

CHAUD-FROID AUTOUR DU CAFÉ “COFFOLA” DE GENÈVE

Tuile craquante, glace au “sobacha”, praliné amande, sauce au chocolat

SELECTION DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE BRUAND

TOMME AUX FLEURS ET PAVÉ DE PARIS, SALADINE ET NOIX CARAMÉLISÉES 19.-

Pain genevois de l’artisan boulanger Guerrazzi

FROMAGE SUISSE DE CHÈVRE FRAIS 24.-

Parfumé au poivre long, yuzu, jus de mirabelle

DESSERTS

CHAUD-FROID AUTOUR DU CAFÉ “COFFOLA” DE GENÈVE 19.-

Tuile croquante, glace au “sobacha”, praliné amande, sauce au chocolat

VANILLE DE TAHITI 27.-

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

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 VENDEE / BAR MEDITERRANEE / TRUITE SUISSE / CABILLAUD ATLANTIQUE

ORIGINE DES VIANDES : CANETTE FRANCE / BŒUF SUISSE / AGNEAU IRLANDE / VEAU SUISSE