Menu de la semaine

servi à midi, du mardi 2 au jeudi 5 décembre inclus

Mille-feuille aux champignons et graines de chia
Fines tranches de jambon cru 'Serrano' et feuilles de cresson (19.-)
ou
Rémoulade de crabe à l'huile d'olive, jus de Yuzu et noix macadamia
Aigre doux de rutabaga, crème légère au raifort et feuilles de nori (23.-)

Filet de dorade cuit à l'unilatérale au piment d'Espelette
Jus façon 'Bouillabaisse' et aïoli
Pommes de terre safranées et fenouil confit (31.-)
ou
Joues de cerf confites 12 heures au vin rouge, préparé comme un civet
Potimarrons rôti au four, lentins de chêne, pommes et airelles
Mousseline de pommes de terre (28.-)

Sélection de trois fromages suisses, affinés par la fromagerie Jumi
dans l'Oberland bernois (14.-)
ou
Tartelette au chocolat-praliné Quillabamba 70%, Manufacture Orfève à Satigny
Mandarine confite (12.-)

Menu complet à 42.- par personne

Vin du mois

Cuvée Jules
Domaine des Curiades, famille Dupraz à Lully
vinifiée en exclusivité pour le restaurant
assemblage de Gamaret, Merlot et Pinot Noir
1 dl – 8,60 75 cl – 56.-

Une bière locale...

Brasserie Père Jacob à Soral
à partager... Blonde, Ambrée, IPA
100 cl – 18.-

Brasserie du Virage à Plan-les-Ouates
Blonde légère, Blanche ou IPA
33 cl – 8,20

Bière du Pendule à Confignon
Ambrée
33 cl – 8,20