

Menu de la semaine

servi à midi, du mardi 4 au vendredi 7 novembre inclus

Salade d'endives, rémoulade de crabe au jus de yuzu et pommes vertes
Vinaigrette aux jus de crustacés et éclats de noisettes (23.-)

ou

Soupe de pois cassés et bâtonnets de longeole genevoise IGP
Crème acidulée et croûtons dorés (18.-)

Filet de rascasse cuit à l'unilatérale, piment d'Espelette et sauce piperade
Courgettes rôties aux olives noires et tomates séchées
Risotto crémeux au parmesan (29.-)

ou

Jarret de chevreuil braisé douze heures au vin rouge et aux épices
Potimarron rôti au four et spätzlis sautés
Petite poire pochée au vin chaud, aux airelles (31.-)

Sélection de trois fromages suisses, affinés par la fromagerie Jumi
dans l'Oberland bernois (14.-)

ou

Cannelé de Bordeaux et banane caramélisée
Crème anglaise à la vanille en siphon (12.-)

Menu complet à 42.- par personne

Vin du mois

Cuvée Eugénie

Domaine des Curiades, famille Dupraz à Lully

assemblage de Chardonnay, Viognier et Savagnin vinifié en exclusivité pour le restaurant

1 dl – 8,50 75 cl – 55.-

Une bière...

Père Jacob à Soral

à partager... Blonde, Ambrée, IPA

100 cl – 18.-

Bière du Pendule à Confignon

Ambrée ou blonde

33 cl – 8,20
