

Menu « Saint-Valentin »

Menu unique servi le 13 février (au soir) ainsi que le 14 février (midi et soir)

Pour vous mettre en appétit :

Rillettes de thon albacore

Chou-fleur en aigre-doux au curcuma, rôti au vadouvan et purée onctueuse

L'Élixir de Cupidon...

Des bulles avec liqueur maison à la framboise et touche de gingembre

Terrine de foie gras de canard mi-cuit aux quatre-épices et spéculoos

Textures de topinambours et vinaigrette au fruit de la passion, pain brioché

Paganum

Domaine des Charmes, Anne, Bernard et Olivier Conne à Peissy

Carpaccio de Gambero Rosso de Sicile, l'huile d'olive, piment d'Espelette et combava

Kohlrabi croquant, yuzu, avocat et noix de macadamia

Hermine Blanche

Cave de Sézenove, Bernard Bosseau à Sézenove

Dos de skrei doré sur la peau, crumble d'olives torréfiées et salami Ventricina

Cima di rapa juste tombée à l'huile d'olive, émulsion au chardonnay et aux coques

La Cuvée du Beau Père

Château de Laconnex, Lucie Heritier et Maxime Dethurens à Laconnex

Filet de bœuf cuit doucement au four

Jus réduit au Gamaret et truffe noire 'Melanosporum', déclinaison de céleri-rave et livèche

Touriga Nacional

Domaine d'Esizer, Christophe Bosson à Aire-la-Ville

Chariot de fromages suisses affinés par la fromagerie Jumi, Oberland Bernois

Marquis de Coudrée

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

ou/et

Parfait glacé aux agrumes, suprêmes d'orange, croustillant et zestes

Mousse légère parfumé à la fève Tonka

Le Nectar, Chardonnay passerillé

Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully

Tartelette au chocolat noir Quillabamba 70% du Pérou

manufacture Orfèvre à Satigny... à partager

Menu complet :

Amuse-bouche, 3 entrées, plat, fromage ou dessert et tartelette au chocolat

135.-

Accord mets et 100% vins genevois :

5 verres : 40.- 6 verres : 48.-

I'Élixir du Cupidon :

14.-