

# 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'Esise, 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 Orfève 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.-

l'Élixir du Cupidon :

14.-