

# Menu de la semaine

---

servi à midi, du mardi 20 au vendredi 23 janvier

Tataki de thon 'Albacore' au soja, jus de Yuzu, citronnelle et piment  
Colrave croquant, avocat, noix de macadamia et shiso rouge (23.-)  
ou

Œuf fermier 'parfait' cuit 90 minutes à 63°C  
Céleri-rave façon risotto, lentins de chênes sautés et livèche frit (17.-)

---

Joues de porc cuites 12 heures au thym et romarin  
Carottes glacée et purée de panais (33.-)  
ou

Dos de julienne rôti et émulsion aux moules et Chardonnay  
Étuvée d'épinards et mousseline de pommes de terre (28.-)

---

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

Mousse au chocolat Quillabamba 70% de Pérou - manufacture Orfève à Satigny  
Crème anglaise parfumée au thé vert matcha et croustillant au blé soufflé (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, Ambrée, IPA ou sans alcool  
33 cl – 8,20

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

---