

## 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 parumée 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**

---