

Menu de la semaine

servi à midi, du mardi 3 au vendredi 6 mars

Carpaccio de thon 'Albacore', légèrement pimenté et mariné à l'huile d'olive
Pressé d'aubergines confites à la ricotta de Genève, tomates séchées et roquette (22.-)

ou

Soupe de carottes au poulet de Satigny lait de coco et gingembre
écume au curry Madras et citron vert (19.-)

Filet de maigre 'Corse' cuit sur la peau
Sauce Piperade, courgettes rôties et quinoa à l'huile d'olive (31.-)

ou

Pièce de porc de Monsieur Meyer à Jussy cuite doucement au four
Lentilles de chènes aux cébettes, gnocchis rôtis et jus réduit à la moutarde (29.-)

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

ou

Gaufre de Bruxelles, recette de ma grand-mère...
glace vanille et sauce chocolat (Orfève à Satigny) (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.-

La bière artisanale

Père Jacob à Soral, à partager

100cl – 18.-

Brasserie du Virage à Plan-les-Ouates

Blonde, Blanche, IPA, Ambrée ou sans alcool

33 cl – 8,20

Une bière belge...

Timmermans Tradition Blanche – 4,5%

Bière blanche légère de style lambic, fermentée spontanément avec des levures sauvages,

Brassée par la Brasserie Timmermans à Itterbeek avec acidité typique des lambics.

33cl – 8,90

Westmalle Dubbel – 7%

Bière Trappiste brune, brassée à l'abbaye Westmalle, sous le contrôle des moines,

haute fermentation (ALE) et refermentée en bouteille

33 cl – 7,60
