Menu de la semaine

du mardi 3 au vendredi 6 novembre, servi à midi
Les quantités peuvent être limitées, réservation du menu possible à l'avance.

Soupe aux moules de bouchot du Mont-Saint-Michel
Fenouil confit et safran (19.-)
ou
Lentilles vertes de la Petite Grave en vinaigrette et betterave rouge en plusieurs textures
Œuf parfait cuit 90 min à 63 °C et fines tranches de viande séchée de cerf (21.-)

Filet d'omble d'Islande cuit à l'unilatérale au curry noir
Beurre blanc, étuvée d'épinards et mousseline de pommes de terre (33.-)
ou
Suprême de poulet de Monsieur Grolimund, à Satigny, façon tajine au ras el-hanout
Courgettes, noix de cajou, pruneaux et semoule de blé aux épices (29.-)

Sélection de trois fromages suisses
Affinés par la fromagerie Jumi, dans l'Oberland bernois (14.-)
ou
Le fameux Mont-Blanc revisité…
Meringue, glace à la vanille et crème légère aux marrons (12.-)

Menu complet à 42.- par personne

Le Vin du moment

excellent avec la Chasse !

Marquis de Coudrée 2023
Domaine des Curiades, Famille Dupraz à Lully
composé de 70 à 80% de Merlot,
accompagné de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon,
élevé 12 mois en barrique et reposé quelques années en cave
1dl – 8,90
50cl – 40.50 75 cl – 58.-

La bière artisanale du coin

Père Jacob à Soral, à partager
Blonde, Ambrée ou Blanche
100cl – 18.-

Brasserie du Virage à Plan-les-Ouates
Blonde, Blanche, IPA, *Ambrée ou sans alcool*
33 cl – 8,20

Une bière belge

excellente avec la Chasse !
Une pépite belge, rarement proposée à Genève…

St. Bernardus Abt 12 – 10 %
Bière d'abbaye quadrupel, brune puissante aux arômes fruités complexes et longue finale douce-amère.
Brassée par la Brasserie St. Bernardus à Watou,
elle suit fidèlement ces traditions anciennes et est inspirée de la célèbre Westvleteren 12
33cl – 9,80