Menu de la semaine

du mardi 17 au vendredi 20 novembre, servi à midi
Les quantités peuvent être limitées, réservation du menu possible à l'avance.

Soupe thaï au curry rouge, galanga et citronnelle
Queues de crevettes, chou chinois sauté, gingembre et trompettes-de-la-mort (23.-)
ou
Rémoulade de céleri-rave, jambon de sanglier et aux noix
Œuf parfait, cuisson 90 min à 63 °C et feuilles de doucette (21.-)

Filet de sandre cuit à l'unilatérale émulsion au beurre noisette et citron jaune
Chou-fleur rôti au vadouvan, câpres à queue et olives noires
Mousseline de pommes de terre (31.-)
ou
Rumsteck de chevreuil rôti doucement au four etsauce Grand Veneur
Polenta onctueuse, chou frisé étuvé, pommes et airelles (34.-)

Sélection de trois fromages suisses
Affinés par la fromagerie Jumi, dans l'Oberland bernois (14.-)
ou
Paris-Brest
Glace à la vanille (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