Menu de la semaine

Les quantités peuvent être limitées, réservation du menu possible à l'avance.

Velouté de topinambours, ricotta de Casa Mozzarella de Plan-les-Ouates
Pleurotes sautées, noisettes du Piémont rôties et pickles d'oignons rouge (19.-)
ou
Terrine de chevreuil genevois aux quatre-épices, noisettes et cranberries
Lentilles vertes de la Petite Grave en vinaigrette, endives et doucette (21.-)

Aile de raie rôtie au beurre noisette
Pommes de terre nature, câpres et persil frit (28.-)
ou
Joues de porc fondantes, laquées au soja, miel et épices
Onctuosité de panais, carottes glacées, coriandre fraîche et cacahuètes rôties (31.-)

Sélection de trois fromages suisses
Affinés par la fromagerie Jumi, dans l'Oberland bernois (14.-)
ou
Tiramisu au pain d'épices (12.-)

Menu complet à 42.- par personne

Le Vin du moment

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