




## Nos entrées

<b>Foie gras poêlé aux framboises</b> Pan-fried duck liver, raspberry		38.-
<b>Terrine foie gras de canard à la vanille, toast brioché</b> Duck liver terrine Vanilla flavored		38.-
<b>Velouté de patate douce au gingembre</b>  Sweet potatoes soup with ginger		18.-
<b>Risotto aux crevisses et petits pois</b> Risotto with peas and cry-fish	<b>en entrée 17.-</b>	34.-
<b>Poulpe sauté à la coriandre et tomate</b> Sautéed octopus with coriander, tomato and garlic		29.-
<b>Cacpaccio de lotte sauce chimichurri</b> Monkfish carpaccio chimichurri sauce		32.-
<b>Poêlée d'asperges et morilles, œuf parfait</b> Green asparagus and morel, soft egg		34.-
<b>Salade du marché aux légumes croquants</b>  Crispy vegetables, and seasonal sala		12.-
<b>Fricassée de champignons à la provençale</b>  Mushrooms fricassee Provençale		32.-

Notre assortiment de pains est élaboré par la Boulangerie Philippe Taillé, Genève

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

## Nos poissons

<b>Filets de rouget en papillon, sauce Gremolata</b> Red mullet fillets, Gremolata sauce	48.-
<b>Sole petit bateau Meunière</b> Sole Meunière	78.-
<b>Ragoût de crevettes géantes au basilic</b> Sautéed giant wild shrimp with basil	52.-
<b>Filet de fera du lac Léman poêlé au beurre de noisettes</b> Lac Lemman fera fish fillet with nuts and butter	44.-
<b>Omble chevalier Meunière 2 personnes</b> Char for 2 persons Meunière	120.-

## Nos viandes

<b>Filet de bœuf aux morilles</b> Beef fillet morels sauce	58.-
<b>Filet mignon de veau au poivre citronné, crème de Champagne</b> Veal fillet with lemon pepper, Champagne cream	60.-
<b>Noisettes d'agneau Alpstein, oignons caramélisés, jus au romarin</b> Swiss lamb fillet, caramelized onion, rosemary juice	48.-
<b>Filet de canette aux agrumes et éclats de pistache</b> Duckling fillet with citrus and crushed pistachio	52.-

### Origine des viandes:

Bœuf, volaille, veau, Suisse foie gras de canard, Canard : France agneau : Suisse

Origine des produits de lac et de la mer : Rouget, bar: France (Atlantique) - sole : France

Crevettes Géantes : Indonésie Omble : France