

COMPOSEZ VOTRE DÉJEUNER SELON VOTRE APPÉTIT

Mix & match to your liking

MENU 59 CHF

Amuse-bouche
Une entrée
Un plat

Amuse-bouche
Starter
Main course

ou

Amuse-bouche
Un plat
Un dessert

Amuse-bouche
Main course
Dessert

MENU 69 CHF

Amuse-bouche
Une entrée
Un plat
Un dessert

Amuse-bouche
Starter
Main course
Dessert

SÉLECTION DU SOMMELIER

Sommelier selection

Champagne 19 CHF
Vin blanc 16 CHF
Vin rouge 16 CHF

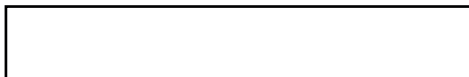
Champagne 19 CHF
White wine 16 CHF
Red wine 16 CHF

 Sans Gluten / *Gluten Free*  Végétarien / *Vegetarian*

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / *All prices are in Swiss Francs, including service and VAT*

Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / *Please inform us of any food allergies*

Provenance des poissons et des viandes : Daurade (FR), Bar (FR), Sole (FR), Veau (CH), Bœuf (CH), Caille (FR), Agneau (FR), Foie gras (FR)
Origin of fish and meats: Sea bream (FR), Bass (FR), Sole (FR), Veal (CH), Beef (CH), Quail (FR), Lamb (FR), Foie gras (FR)



LES ENTRÉES

Starters

- ✓ ⑩ **LA BETTERAVE** en duo de pommes à l'avocat aux pousses amères, sorbet à la moutarde verte
beetroot with apple and avocado, fresh herbs, green mustard sorbet
- LA DAURADE ROYALE** en carpaccio aux apprêts et piment d'Espelette
sea bream carpaccio with aromatic herbs and Espelette pepper
- ✓ ⑩ **LES TOMATES DE GENEVE** marinées aux condiments, « bonbons » de burrata crémeuse, gaspacho soyeux
marinated Geneva tomatoes, burrata bonbons, silky gaspacho
- LE VEAU DE LAIT GRTA** dans un pâté croûte pistaché, jeunes pousses amères
pistachio crusted paté of milk-fed veal, baby leaves
- ⑩ **L'ŒUF DU LIGNON** miroir, haricots verts d'Hermance, girolles mitonnées au Savagnin, riz au Gruyère
fried Lignon farm egg, Hermance green beans, savagnin braised girolles, Gruyère rice

LES PLATS

Main courses

- ✓ ⑩ **« EL ARROZ BOMBA »** façon « risotto » au safran avec un couscous de crucifères
'el arroz bomba', risotto style with saffron and brassica couscous
- ⑩ **LE LIEU JAUNE SAUVAGE** au beurre d'algues, embeurrée de chou vert à la laitue de mer, infusion de tagette
wild pollock, seaweed butter, green cabbage, sea lettuce, marigold infusion
- ⑩ **LE CABILLAUD DE LIGNE** mariné au miso du léman, ivre au Gamaret AOC Genève, carottes mitonnées
line-caught cod, marinated in Lemman miso, poached in Gamaret, simmered carrots
- ⑩ **LA VOLAILLE DE JUSSY** au foie gras, caramélisée, sur un épeautre cuisiné aux poids gourmands
caramelised Jussy poultry with foie gras, spelt and green bean risotto
- ⑩ **LE BŒUF DES ALPES SUISSE** le filet au poivre Malabar, aubergine confite aux aromates, salade pastorale
Swiss alpine beef fillet with Malabar pepper, stuffed eggplant roll, fine herb salad

LE FROMAGE ET LES DESSERTS ✓

Cheese and Desserts

LES FROMAGES sélectionnés par nos soins . *our cheese selection*

- ⑩ **LA MIRABELLE BIO** confite aux baies de Tasmanie, crème double de la Gruyère à la vanille de Tahiti
candied organic plum with Tasmanian berries, Gruyère double cream flavoured with Tahitian vanilla
- ⑩ **LE MOJITO** gelée au rhum, sorbet à la menthe et mousse de citron vert
rum jelly, mint sorbet and lime foam mojito
- LE CHOCOLAT SENSATION** crème onctueuse au chocolat Kama 69%, glace au chocolat blanc et émietté de biscuit chocolaté . *chocolate variation, smooth Kama 69% chocolate cream, white chocolate ice cream, chocolate biscuit crumbs*
- ⑩ **GLACES ET SORBET DU JOUR**
assorted ice cream & sorbet of the day

