

POUR COMMENCER

<i>Le pressé de de bœuf sauce chimichurri</i>	22.--
<i>La chartreuse de langoustine à l'émulsion de homard</i>	22.--
<i>Les tagliolini à la truffe</i>	22.--
<i>Le tartare de saumon au raifort</i>	24.--
<i>Notre bisque de homard en croûte</i>	24.--
<i>Carpaccio de tomate au basilic et burrata</i>	27.--
<i>L'œuf de la ferme Gagnebin en cocotte au foie gras et à l'huile de truffe</i>	27.--
<i>Le saumon gravlax, verrine de rillettes, buratine et ses salades</i>	28.--
<i>Notre foie gras de canard à la gelée de volaille et sa cuchaule</i>	27.--
<i>L'escalopine de foie gras poêlée</i>	29.--

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

<i>Nos filets de perche au beurre blanc</i>	46.--
<i>du Lac Léman (selon arrivage)</i>	54.--
<i>L'escalope de saumon, riz noir</i>	46.--
<i>Les noix de St-Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille</i>	48.--
<i>Notre gratin de fruits de mer et mélange de poissons</i>	47.--
<i>Le tentacule de poulpe et son coulis de tomates au balsamique</i>	44.--
<i>Le turbot grillé au beurre noisette</i>	48.--

LES VIANDES

<i>Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes</i>	58.--
<i>Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon</i>	41.--
<i>L'entrecôte parisienne de bœuf et sa sauce au poivre</i>	43.--
<i>Le carré d'agneau en croûte à la moutarde</i>	45.--
<i>L'épaule de cabri printanier</i>	41.--
<i>Le parmentier de queue de bœuf gratinée</i>	36.--

LES GOURMANDISES

À commander en début de repas :

<i>Notre soufflé aux fruits de la passion (2 pers. minimum)</i>	18
---	----

Demander la carte des desserts

AMIDINOTRE
BUSINESSLUNCH
55.-fr

MENU RITA

95.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix
pour la totalité des convives de votre table.

*L'œuf de la ferme Gagnebin en
cocotte au foie gras et à l'huile de
truffe*

L'épaule de cabri printanier

*Le chariot de fromages frais et
affinés*

La crème brûlée au combawa

MENU FIN BEC

115.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix
pour la totalité des convives de votre table.

*L'escalopine de foie gras de canard
aux coings caramélisés*

Notre bisque de homard en croûte

*Le tournedos de bœuf poêlé
dans son jus aux truffes*

*Le chariot de fromages
frais et affinés*

*Le financier à la pistache,
crème au rhum et pomme*

MENU ANNE

120.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix
pour la totalité des convives de votre table.

Notre foie gras de canard à la gelée de volaille et sa cuchaule

La chartreuse de langoustine à l'émulsion de homard

Le turbot grillé au beurre noisette

Le chariot de fromages frais

Le soufflé aux fruits de la passion

Sur demande, nos collaborateurs vont renseigneront volontiers sur les ingrédients présents
dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.