

POUR COMMENCER

<i>Le pressé de légumes, buratine à la provençale</i>	18.--
<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>Le feuilleté aux champignons et son émulsion</i>	24.--
<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 aux figues et sa cuchaule</i>	28.--
<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 filet de loup poêlé et riz Venere</i>	46.--
<i>Le tentacule de poulpe et son coulis de tomates au balsamique</i>	44.--

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 filet d'agneau en croûte à la moutarde</i>	45.--
<i>Le croustillant de pied de porc légumes aux fruits secs et à la truffe</i>	38.--
<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*

Le carré d'agneau en croûte

*Le chariot de fromages frais et
affinés*

La crème brûlée au vin cuit

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.

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

La chartreuse de langoustine à l'émulsion de homard

Le loup de mer poêlé au combawa

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.