



Le resto dans le bistrot !

Entrées

Ravioles de reblochon fermier de chez Bruand, velouté léger d'artichauts, girolles fraîches 15.-

Gaspacho d'asperges vertes de Provence, spoom de chanterelles, chips de lard sec genevois 16.-

Œuf de Céligny à 64°, piperade (poivrons et oignons confits), copeaux de Serrano 14.-

Saladine de mesclun, légumes croquants, vinaigre de miel de thym 9.-

Plats

Pavé de Féra du Léman, nacré, émulsion d'écrevisse, mousseline d'artichauts et croquettes d'agria à la viande des Grisons 36.-

Risotto de fregola sarda aux asperges, petit pois frais, jus d'une barigoule 26.-

Suprême de pintade cuit basse température, sauce aux champignons, pommes fondantes façon boulangère et légumes croquants 34.-

Douceurs

Sélection de fromages affinés de chez Bruand 14.-

Baba maison à l'abricotine, crème mascarpone à la Tonka 13.-

Fraises et rhubarbes poêlées, crumble au romarin et sorbet au yaourt 13.-

Crème brûlée au chocolat noir, sorbet mangue artisanal 12.-

Provenance des produits :

Pintade : France / Serrano : Espagne / Fera : Suisse / Lard : Suisse / Œufs : Céligny / Légumes : France – Suisse

Herbes : Soral / Glace artisanale : Puro Gelato Thonex