



Le resto dans le bistrot !

Saladine de saison, endives et noix, vinaigre de myrtille 9.-

Oeufs de Céligny toqués crème de potimarron et mousse de Jersey blue 15.-

Ravioles de champignons, jus corsé, bouillon léger de bolet et huile de noisette du piémont 16.-

Noix de St Jacques juste saisies, déclinaison betterave, sel de soja 18.-

Pavé de sandre nacré, croustillant miel/panko, jus d'écrevisse du lac, gnocchi à la romaine et légumes d'automne 36.-

Filet de lièvre basse température, jus chasse maison, mousseline de panais vanillée et châtaigne 37.-

Risotto carnaroli a la courge, chiffonade de viande séchée de bœuf suisse 26.- (possible sans viande)

Suggestion du moment suivant les envies du Chef...

Sélection de fromage affiné de chez Bruand 14.-

Tartelette cœur caramel, crémeux chocolat/tonka, noix de pécan caramélisés et glace artisanale 14.-

Cheese-cake au citron et spéculos, coulis de fruits des bois 12.-

Mousse de poire, crumble noix et noisette, glace artisanale à la cannelle et réduction de cidre 13.-

Glace artisanale au choix 3,90.- la boule

Provenance des produits :

Légumes : Suisse - Italie - France / Sandre : Estonie / Bœuf : Suisse / Champignons : France

Herbes aromatiques : Soral / Œufs : Suisse / Glaces artisanales : Puro Gelato Thônex /