

Menu Saint Valentin

Apéritif Maison offert

Amuse-bouche :
Chouquette de foie gras,
confit d'oranges sanguines

Cannelloni de chair de tourteau et mangue
enrubanné d'une fine gelée de caviar d'Antonius, melba de pain croustillant

Noix de Saint-Jacques poêlées,
Risotto de truffe de la Drôme, émulsion parmesan

Prélude des Amoureux

Filet de veau poêlé au crumble de noisettes
fricassée de légumes d'hiver,
pomme fondante garnie de béatilles de veau, jus au porto

Pré-dessert
Canelé Bordelais, sorbet amarena

Comme une pomme d'Amour et son cœur coulant à la praline de St Genix

Menu complet: Fs.- 120

Menu 3 plats: Fs.- 89 viande ou poisson

Menu Gourmand

Gravlax de saumon et galette de socca,
houmous, concombre et crème citron

Tataki de thon aux herbes,
riz vénéré et pak-choï, sauce rougail

ou

Joue de cochon braisée
pommes Darphin, pomponnette de chou

Charlotte aux poires

Fs.55.-

(menu 3 plats, servi au déjeuner uniquement, du mardi au vendredi)
(hors samedi, dimanche et jours fériés)

Fs.78.-

(4 plats)

Plat du Jour avec une salade

(servi au déjeuner uniquement, du mardi au vendredi, sauf jours fériés)

Fs.21.-

Fs.26.-

(accompagné d'un cru au verre)

**En cas d'allergies ou d'intolérances,
Veuillez vous adresser à notre personnel dès votre arrivée.**

Menu Signature

Fin tartare de Bar et carpaccio de Saint Jacques parfumés au citron vert,
ravigote aux fruits exotiques et croustillant aux lentilles de Sauvigny

Bonbons de foie gras aux truffes en cristalline
chutney de coings de Jussy

Dos de Merlu en vapeur de citrus
blanquette de coquillages et légumes de saison,
émulsion marinière

Médailillon de veau poêlé, topinambour en coque et légumes oubliés,
truffe, purée de pommes de terre, jus grassouillet

Pré dessert

Le Café et la Noisette

Biscuit dacquois à la noisette, croustillant praliné
Crèmeux au café et sa bille coulante Moka

Fs.130.-
(sans le foie gras)

Fs.160.-
(complet)

Les Entrées

La Saint-Jacques et le bar

Fin tartare et carpaccio parfumés au citron vert
ravigote aux fruits exotiques et croustillant aux lentilles de Sauvigny 36.-

La Truffe de Grignan

Tartelette aux légumes de saison et truffe de Grignan,
fromage frais aux noisettes torréfiées, vinaigrette truffée 36.-

Les Huitres

«Tarbouriech» de l'étang de Thau
au naturel, pain de Seigle et beurre aux algues 35.-

Le Foie Gras de Canard

Bonbons de foie gras aux truffes en cristalline
chutney de coings de Jussy 60.-

L'œuf de la ferme Gavillet

Œuf parfait
duxelles et crémeux de champignons, légèreté au reblochon 25.-

Le Végétarien

Le Risotto

Aux topinambours et salsifis,
truffe de Grignan, émulsion au parmesan 32.-

Les Poissons

Le Brochet du Léman

Quenelles de Brochet
tombée d'épinards et bisque d'Ecrevisses, riz rouge 38.-

Le Merlu

Dos en vapeur de citrus
blanquette de coquillages et légumes de saison, émulsion marinière, riz rouge 38.-

La Saint Jacques

Noix poêlées, risotto de Fregola Sarda à la butternut
copeaux de parmesan, émulsion coraillée 44.-

Les Perches du Léman (selon arrivage)

Pêchées par Romain, cuisinées à la provençale **ou** au beurre citronné
frites taillées à la main. 49.-

Provenance des poissons :

Le brochet et les perches	Lac Léman - Suisse
Le merlu	Atlantique - France
La saint-Jacques	La Manche - France
Le thon	Les Philippines
Le cabillaud	Mer du Nord
Les huitres	France
Le bar	Mer Méditerranée- Espagne
Les Calamarettis	Thaïlande
Le Saumon	Atlantique - Norvège

Les Viandes

Le Veau

Médailлон poêlé, topinambour en coque et légumes oubliés,
truffe, purée de pommes de terre, jus grassouillet 59.-

Le Poulet Jaune

Suprême farci au foie gras et champignons
pithiviers de cuisse confite, gratin de cardons et sauce demi-deuil 48.-

L'Agneau

Souris mijotée en cocotte dans l'esprit d'un navarin,
légumes glacés et polenta crémeuse 38.-

Le Boeuf

Faux-filet rôti, cannelloni de châtaignes et butternut gratiné au Vieux Gruyère
champignons des sous-bois, sauce au poivre de Madagascar 42.-

Provenance des produits

Le veau	Hollande
Le porc	Suisse
La volaille	Suisse
L'agneau	Australie
Le bœuf	Suisse
Le canard	Suisse
Le foie gras	France

Les Fromages Affinés

Sélection sur assiette (choix de fromages). 20.-

Les Desserts

Le tout Chocolat

Biscuit streusel au cacao, moelleux chocolat
insert coulant, sauce caraïbe au génépi 17.-

Le Café et la Noisette

Biscuit dacquois à la noisette, croustillant praliné
Crèmeux au café et sa bille coulante Moka 15.-

La Mandarine et le Marron

Transparence de confit de mandarine, mousse aux marrons,
fine gelée à la mandarine Napoléon, émulsion de marrons,
brisures de marrons glacés 16.-

La Pavlova

Pavlova, crème au lait d'amande et fruits exotiques
(sans gluten et caséine) 14.-

Le Dessert du Moment 12.-

La Palette de glaces & Sorbets 13.-

Le Café Gourmand (servi avec 3 mignardises) 10.-