

Menu Gourmand

Les jeunes légumes estivaux : crus, cuits et confits,
crème légère au basilic, tuile dentelle au romarin

Dos de merlu poêlé,
risotto de fregola Sarda, salpicons de homard, fenouil confit et croquant

ou

Epigramme d'épaule d'agneau rôti,
compotée de chou rouge au vinaigre de Xérès et au vin rouge,
amandes, figues et sauce Marsala

Tartelette à la mirabelle flambée,
glace vanille et caramel

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

Tomates Ananas, Noire de Crimée et Grappe,
garnies de légèreté de Burrata des Pouilles et de pesto de basilic, gaspacho

Terrine de foie gras, chutney de fraises et verveine,
fouasse au poivre Timut

Le Homard bleu d'Ecosse cuit nacré,
fricassée de fines chanterelles et salicornes, bisque de homard

Le Suprême de Pigeon rôti,
chausson de cuisses et vert de côtes de bettes,
sauce d'un caillé aux herbes, carottes fanes confites verdoyantes

Pré dessert
Mini baba au citron, crème légère au Limoncello

Les Framboises de Mr Chatelain
moelleux amande, soufflé glacé à la framboise, coulis à la mélisse

Fs.130.-
(sans le homard)

Fs.160.-
(complet)

Les Entrées

La Dorade et le Fenouil

Carpaccio de dorade mariné à l'huile d'olive, orange,
fenouil confit à la sarriette et croquant, marmelade d'oranges 28.-

Le Foie Gras et la Fraise

Terrine de foie gras, chutney de fraises et verveine,
fouasse au poivre Timut 38.-

Les Tomates de Mr Chapuis

Ananas, Noire de Crimée & Grappe,
garnies de légèreté de burrata et de pesto de basilic, gaspacho 30.-

L'œuf de la ferme Gavillet

Œuf parfait
piperade comme au Pays Basque, effluve de maïs grillé,
crispy de jambon Ibérique 26.-

Le Végétarien

Les Courgettes Fleurs de Monsieur Chapuis

Farcies de leur caviar, ricotta, pignons de pin, citron confit, mini-ratatouille,
sauce tomate à l'origan 35.-

Les Poissons

Le Homard Bleu d'Ecosse

Cuit nacré, Pomponnette de green Zebra garnie de fines chanterelles et salicornes, bisque de Homard 85.-

Le Cabillaud

Dos cuit à basse température, ravigote de coquillages, citrons confits et coriandre, caviar d'aubergines et sa cristalline 44.-

Le Saumon d'Ecosse Label Rouge

Dos de saumon cuit à l'unilatéral, courgette fleur farcie de son caviar, mini ratatouille, sauce tomate à l'origan 42.-

Les Perches du Léman (selon arrivage)

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

Provenance des poissons :

Les Perches	Lac Léman - Suisse
Le Homard Bleu	Ecosse
Le Saumon	Ecosse
Le Cabillaud	Atlantique
La Dorade	Méditerranée – Espagne

Les Viandes

Le Bœuf de la Boucherie de Collonge

En steak tartare, accompagné de frites maison,
salade de mesclun et légumes croquants 39.-

Le Ris de Veau

En fricassée aux olives noirs et romarin,
artichaut Macau, piperade et chips de socca 40.-

Le Pigeon Miéral

Les Suprêmes rôtis,
petit pâté de cuisses et vert de côtes de bettes,
sauce d'un caillé aux herbes, carottes fanes confites verdoyantes 45.-

Le Barbecue d'été

Côte d'agneau, rillons de cochon, grignotine de poulet, merguez,
pommes grenaille rôties, fleur de courgettes farcie,
jus d'un rôti au beurre fumé et thym 43.-

Provenance des produits

L'Agneau	Ireland
Le Veau	Hollande
Le Porc	Suisse
Le Pigeon	France
Le Bœuf	Suisse
Le Foie gras	France

Les Fromages Affinés

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

Les Desserts

Le Snickers 16.-

Travaillé comme une tarte chocolat, caramel coulant
légèreté de cacahuètes, choucho

Le Baba et le citron 14.-

Punché au citron, marmelade, crème chantilly au Limoncello, éclats d'Amaretti

La Fraise Mara des Bois 15.-

Fin sablé et mousse de lait au basilic, fraises Mara des Bois

Les Framboises de Mr Chatelain 15.-

Moelleux amande, soufflé glacé à la Framboise
coulis à la mélisse

Le Dessert du Moment 12.-

La Palette de glaces & Sorbets 13.-

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