

# Entrées



Salade verte du moment/ vinaigrette minute/ graines torréfiées 9.-


Pressé de céleri/ crémeux/ jus huilé et épicé/ croutons à l'ail noir 22.-

Bisque d'écrevisses du Léman/ saucisse aux choux/ fenouil « *Plat signature* » 26.-

Ravioli au confit de canard façon « Ramen », shitake 26.-

Ris de veau glacé/ bergamote/ feuilleté aux échalotes confites/ jus vinaigré 24.-

Tous nos produits laitiers et d'économat proviennent de la région ou de Suisse en majorité ! N'hésitez pas à consulter le chef en cas de questions !

Follow us  



# Plats

**Cœur de Filet de Bœuf de Simmental affiné/** Hollandaise à la truffe/ violettes de St-Gall aux cornes d'abondance/ carotte au four 55.-

**L' Agneau de Cheyres/** la pièce rôti (quasi)/ l' épaule cuite lentement aux saveurs orientales/ pois jaunes/ légumes « racine » 44.-

**Suprême de volaille de Jussy (GE)** et sa chips de peau/ crème de morilles/ mille-feuille de pommes de terre/ radis daïkon 44.-

**Pulled Pork Burger/** effiloché de porc au bbq/ choux rouges/ cheddar/ baked pdt 31.-

**Polenta Genevoise Bio et crémeuse au Gruyère/** champignons au beurre de sauge/ chicorée snackée 29.-

**Filet de Sandre du pays sur peau/** ratatouille hivernale/ sauce au vin rouge/ riz sauvage éclaté 42.-

**Risotto Arborio aux scorsonères et St-Jacques/** noix/ citron jaune confit 33.-  
Version végétarienne sans St-Jacques 28.-

**ENFANTS – KIDS :-)** Ici on mange comme les grand mais en plus petit... Par ce que c' est bien meilleur !

## **Nos provenances :**

Bœuf-Agneau-Volaille-Porc : Suisse - Ris de veau : Suisse - Canard : France  
Poisson : Suisse - Ecrevisses : Lac Léman - St-Jacques : Atlantique N/O

