

## Entrées

Marbré de daurade (F) aux algues

radis noir mariné

vinaigrette au concombre

23.50

Œuf 64° de Soral (GE)

truffe d'été

mousseline de maïs frais

écume à la fève tonka

21.50

Aubergine en robe d'herbes

triple jus coco-aneth-concombre

déclinaison de fruits frais et fermentés

noisettes du Piémont

18.50.-

Salade de mesclun

vinaigrette à l'Ume-Su

9.90

## Pour les enfants

Jus de pomme naturel / sirop de Berne

Roestbeef (CH) ou tartare de bar (F)

carotte en robe d'épices, rösti

boule de glace Rohr au choix

19.90

## Plats principaux

### **...à partager**

Tataki de thon bonite (Méditerranée)

aux parfums d'Italie, servi comme un kaiseki

**pour deux pers.**

55.00.- pp

gaspacho du jour, agliata, mayonnaise

d'huîtres, carotte en robe d'épices, rösti

### **...en solo**

Tartare de bar (F) à la fraise fermentée

gel d'amande et coulis à la verveine

carotte en robe d'épices, rösti

39.-

Roastbeef (CH) façon tonnato, câpres

gel de balsamique et poudre d'olives

carotte en robe d'épices, rösti

39.-

Risotto aux épinards, straciatella

olives taggiasche et shiso

29.-

Faux filet de bœuf limousin (F) rassis 3 mois

jus au poivre long

carotte en robe d'épices, rösti

56.-

## Desserts

Tarte tatin 2.0

quenelle de double crème

fleur de sel de Maldon

15.-

Crème brûlée façon sabayon

infusée au thym citronné

sorbet choc-miel, fraises

15.-

Consommé d'abricots du Valais

cheese à la vanille

frozen yogourt aux feuilles de figue

15.00

Glaces / sorbets de la chocolaterie Rohr,

parfums du moment, la boule

5.00

Glace/sorbet Rohr & arrosage 2cl

eaux de vie de Saconnex-d'Arve :

pêche, abricot, poire, pruneau, kirsch

framboise, coing, mirabelle

13.00