

## Entrées

Tarte tatin d'oignon

colis tiède et glace au parmesan

18.50

Ravioli del plin (ravioles bicolores)

farcies à la mousseline de brochet et ail noir

coulis tom yam

23.50

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

demi-rack de cerf (NZ) ou sandre (EE)

poireau rôti, rösti

boule de glace Rohr au choix

19.90

## Plats principaux

### **...à partager**

Côte de porc rassie et son jus à la camomille

**pour deux pers.**

55.00.- pp

mousseline de maïs, tomates confites

endives miel-citron, rösti

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

Filet de sandre grillé (EE)

vinaigrette au fenouil

poireau rôti, ponzu et poudre de bolets, rösti

39.-

Rack de cerf (NZ), crème d'épinards

jus aux olives taggiasche, ricotta

poireau rôti, ponzu et poudre de bolets, rösti

41.-

Risotto à la crème de poivron & tomate

sérac, fleurs de câpres frites, olives taggiasche

29.-

Carré d'agneau (NZ) jus à la camomille

caillé de brebis

poireau rôti, ponzu et poudre de bolets, rösti

56.-

## Desserts

Tarte tatin 2.0

quenelle de double crème

fleur de sel de Maldon

15.-

Crème brûlée façon sabayon

à la courge de Hokkaido

figues rôties, sorbet chocolat noir

15.-

Sablé aux mûres et framboises

ail noir et glace à l'huile d'olive d'Alghero

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