

## Entrées

Soft shell crab frit (Pacifique Ouest)  
tartare d'algues  
salade de radis-bière aux saveurs thaïes  
25.50

Poireau rôti, vinaigrette au yuzu  
œufs de truite, poutargue, yogourt  
19.50

Œuf 64° de Soral  
coulis d'asperges, tuile de pois chiche  
Ocelli alla castagna  
23.50

Salade de mesclun  
vinaigrette à l'Ume-Su  
9.90

## Pour les enfants

Jus de pomme naturel / sirop de Berne

Omble(F) ou canette (F)  
aubergine en robe d'herbes, rösti

boule de glace Rohr au choix  
19.90

## Plats principaux

### **...à partager**

Côte de porc rassie de St Gall

**pour deux pers.**

62.- pp

sauce chimichurri, endives miel & citron  
mousseline de céleri au beurre noisette, rösti

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

Filet d'omble (F), crème de pistache  
jus au pamplemousse et feuille de kombava  
aubergine en robe d'herbes, rösti  
44.-

Filet de canette de la Dombes  
fumé au houblon, coulis rhubarbe  
guacamole petits pois & verveine  
aubergine en robe d'herbes, rösti  
44.-

Risotto aux asperges  
fromage de chèvre frais, shiso  
29.-

Carré d'agneau d'Irlande  
jus à l'épicéa, caillé de chèvre  
aubergine en robe d'herbes, rösti  
64.-

## Desserts

Tarte tatin 2.0

quenelle de double crème

fleur de sel de Maldon

15.-

Ananas rôti aux parfums des Antilles

sorbet passion-Martini

ganache au choc noir parfumé au poivre long

16.-

Crème brûlée à la fève tonka, façon sabayon

sorbet choc noir, fraises fraîches

16.-

Glaces / sorbets de la chocolaterie Rohr,

parfums du moment, la boule

5.50

Glace/sorbet Rohr du moment

& arrosage 2cl eaux de vie de Saconnex-

d'Arve :

pêche, abricot, poire, pruneau, kirsch

framboise, coing, mirabelle

14.-