

## 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

Saumon laqué (CH) ou canette (F)  
betterave et crème acidulée, rösti

boule de glace Rohr au choix  
19.90

## Plats principaux

### **...à partager**

Poulet entier GRTA aux parfums du Mexique  
**pour deux pers.**

49.- pp

mole negro et salsa verde, cime di rapa, rösti  
betterave à la feuille de figuier, crème acidulée

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

Saumon des Grisons BBQ laqué yakitori  
jus aux crustacés, betterave à la feuille de  
figuier, crème acidulée, rösti

44.-

Filet de canette de la Dombes  
fumé au houblon, coulis rhubarbe  
guacamole petits pois & verveine, rösti  
betterave à la feuille de figuier, crème acidulée

44.-

Risotto aux asperges  
fromage de chèvre frais, shiso

29.-

Carré d'agneau d'Irlande  
jus à l'épicéa, caillé de chèvre, rösti  
betterave à la feuille de figuier, crème acidulée

64.-

## Desserts

Tarte tatin 2.0

quenelle de double crème

fleur de sel de Maldon

15.-

Variation de fraises et rhubarbe

glace yogourt au lierre terrestre

ganache de chocolat blanc

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

14.50