

## Entrées

Tagliatelle de pois chiches  
poulpe soffocato, katsuobushi  
fleurs de câpres frits  
24.50

Tarte tatin d'oignon  
glace et coulis de parmesan  
19.50

Œuf 64° de Sorat  
mousseline et chips de topinambours  
balsamique 8 ans d'âge  
21.50

Salade de mesclun  
vinaigrette à l'Ume-Su  
9.90

## Pour les enfants

Jus de pomme naturel / sirop de Berne  
Cabillaud Skrei ou filet mignon de porc (VD)  
choux de Bruxelles à la mandarine, rösti  
glace Rohr au choix  
19.90

## Plats principaux

### **...à partager**

Epaule d'agneau de lait confite (F)  
fenouil, olives taggiasche, salsa verde  
salade de moutarde, rösti

**pour deux pers** 64.- pp

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

Filet mignon de porc (Chappuis/VD) en  
croûte d'agrumes, jus parfumé au fenouil  
choux de Bruxelles à la mandarine, rösti  
44.-

Dos de cabillaud Skrei d'Islande  
beurre blanc à l'Ume-Su, praliné d'amandes  
choux de Bruxelles à la mandarine, rösti  
44.-

Risotto à la betterave & gingembre  
sérac et shiso  
29.-

Carré d'agneau (IRL) « biryani »  
jus aux épices, tuile de riz au jasmin et curry  
choux de Bruxelles à la mandarine, rösti  
64.-

## Desserts

Tarte tatin 2.0

*quenelle de double crème*

*fleur de sel de Maldon*

15.-

Noisette, noisette, noisette

*(mousse, glace et crème de noisette praliné)*

16.-

Crème brûlée au choc noir, façon sabayon

*sorbet pamplemousse, pomme rôtie*

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