

Entrées

Tentacule de poulpe grillé, au paprika fumé
sur une croquette de p. de terre aux herbes
agliata de poulpe
24.50

Aubergine en robe d'herbes
triple jus coco-jus fermenté-poireau
déclinaison de fruits frais & fermentés
noisettes du Piémont
19.50

Soft shell crab
sauce Nam Jiim, tartare d'algues
salade de radis daïkon
25.50

Salade de mesclun
vinaigrette à l'Ume-Su
9.90

Pour les enfants

Jus de pomme naturel / sirop de Berne

demi suprême (GE) ou tataki de thon
carotte rôtie aux saveurs thaïes, rösti

glace Rohr au choix
19.90

Plats principaux

...à partager

Tataki de saumon des Grisons en crumble
aux fines herbes, servi comme un kaiseki
gaspacho du jour, pickles de légumes
carotte rôtie aux saveurs thaïes, rösti
pour deux pers 58.- pp

...en solo

Suprême de poulet (GRTA) mariné aux
agrumes, Hot sauce des Caraïbes
carotte rôtie aux saveurs thaïes, rösti
44.-

Tataki de thon aux herbes (Océan Indien Est)
ponzu à l'abricot
carotte rôtie aux saveurs thaïes, rösti
44.-

Risotto aux tomates & poivrons fumés
calamaretti en persillade, olives taggiasche
36.- / sans calamaretti, avec stracciatella 29.-

Filet de bœuf Angus (Fäh à Ballens / VD)
jus de viande aux olives
carotte rôtie aux saveurs thaïes, rösti
59.-

Desserts

Tarte tatin 2.0

quenelle de double crème

fleur de sel de Maldon

15.-

Déclinaison d'abricots

cheese au sésame noir

frozen yogourt à la feuille de figuier

16.-

Crème brûlée à la verveine

comme un sabayon

framboise et sorbet chocolat noir

16.-

Glaces / sorbets de la chocolaterie Rohr,

parfums du moment, la boule

5.50

Glace/sorbet Rohr du moment (cf ardoise)

& arrosage 2cl eaux de vie de Saconnex-

d'Arve :

pêche, abricot, poire, pruneau, kirsch

framboise, coing, mirabelle

14.50