

## Entrées

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

Œuf 64° de Soral à la truffe noire  
mousseline de maïs, amandes  
écume à la fève tonka  
24.50 ( sans truffe 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

Filet de canette ou lieu jaune  
chou-fleur rôti et hollandaise au safran, 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  
chou-fleur rôti et hollandaise au safran, rösti  
**pour deux pers** 58.- pp

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

Filet de canette de la Dombes, légèrement  
fumé, coulis de feuille de figuier  
chou-fleur rôti et hollandaise au safran, rösti  
44.-

Dos de lieu jaune (F) nappé à la crème de  
fines herbes, réduction de tom-yam  
chou-fleur rôti et hollandaise au safran, rösti  
44.-

Risotto à la crème de fines herbes  
calamaretti en persillade, olives taggiasche  
36.- / sans calamaretti, avec sérac 29.-

Filet de bœuf Angus (Fäh à Ballens / VD)  
jus de viande , coulis betterve au gingembre  
chou-fleur rôti et hollandaise au safran, rösti  
59.-

## Desserts

Tarte tatin 2.0

*quenelle de double crème*

*fleur de sel de Maldon*

15.-

Déclinaison de pruneaux

*cheese au sésame noir*

*frozen yogourt à la cannelle, crumble*

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