

## Entrées

Saumon des Grisons cru, façon tagliatelle

consommé automnal

variation de champignons

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

entrecôte de sanglier ou bar

oignon rôti à la sauge et noisettes, rösti

glace Rohr au choix

19.90

## Plats principaux

### **...à partager**

Côte de porc rassie de St Gall

mousseline de maïs frais

jus au poivre de Jamaïque

déclinaison de céleri, rösti

**pour deux pers** 56.- pp

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

Entrecôte de sanglier de Genève

aux saveurs du Mexique

oignon rôti à la sauge et noisettes, rösti

46.-

Papillon de bar (F), hollandaise à la bisque

de homard, gel d'ail noir

oignon rôti à la sauge et noisettes, rösti

44.-

Risotto à la courgette rôtie, menthe ciselée

olives taggiasche, gamberi rossi (l)

39.- / sans gamberi, avec féta 29.-

Filet de bœuf Angus (Fäh à Ballens / VD)

jus cacao-café

oignon rôti à la sauge et noisettes, rösti

59.-

## Desserts

Tarte tatin 2.0

*quenelle de double crème*

*fleur de sel de Maldon*

15.-

Crème brûlée au potimarron

*comme un sabayon*

*granité à la citronnelle, compotée de poire*

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