

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 daikon

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 filet de maigre

poireau rôti sauce gribiche, rösti

glace Rohr au choix

19.90

Plats principaux

...à partager

Côte de porc rassie de St Gall

mousseline de maïs frais

jus cacao-café

poireau rôti sauce gribiche, rösti

pour deux pers 56.- pp

...en solo

Entrecôte de sanglier de Genève

aux saveurs du Mexique

poireau rôti sauce gribiche, rösti

46.-

Filet de maigre (l) aux saveurs créoles

gastrique concombre & yuzu

poireau rôti sauce gribiche, 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

poireau rôti sauce gribiche, 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.-

Poire confite à la citronnelle

ganache de choc noir au poivre de Jamaïque

sorbet mojito

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