

Entrées

Saumon des Grisons cru, façon tagliatelle

consommé automnal

variation de champignons

25.50

Œuf 64° de Soral

chips et mousseline de topinambours

truffe de Bourgogne, balsamique 8 ans d'âge

crumble de graines

24.50 / sans truffe 19.90

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

Joue de boeuf ou filet de sandre

fenouil à la clémentine et aneth, rösti

glace Rohr au choix

19.90

Plats principaux

...à partager

Côte de porc rassie de St Gall

mousseline de topinambours

jus au poivre de Jamaïque

fenouil braisé à la clémentine et aneth, rösti

pour deux pers 58.- pp

...en solo

Joue de bœuf (CH) braisée à la fève tonka

catalogne aux anchois

fenouil à la clémentine et aneth, rösti

44.-

Filet de sandre grillé, souvenir « di una

zuppetta di mare » (coquillages...)

fenouil braisé à la clémentine et aneth, rösti

44.-

Risotto aux poivrons fumés, ricotta de brebis

olives taggiasche, gamberi rossi (l)

39.- / sans gamberi 29.-

Filet de bœuf Angus (Fäh à Ballens / VD)

jus au poivre de Jamaïque

fenouil braisé à la clémentine et aneth, rösti

59.-

Desserts

Tarte tatin 2.0

quenelle de double crème

fleur de sel de Maldon

15.-

Crème brûlée au potimarron

comme un sabayon

sorbet chocolat noir 70%, 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