

## Entrées

Tarte tatin d'oignon  
glace au parmesan  
fleur de sel de Maldon

19.90

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

Tagliatelle de farine de pois chiches  
poulpe soffocato, pignons  
fleurs de câpres et katsuobushi  
25.50

Salade de mesclun  
vinaigrette à l'Ume-Su  
9.90

## Pour les enfants

Jus de pomme naturel / sirop de Berne

Filet mignon de porc ou papillon de bar  
variation de carotte orange & estragon, rösti

glace Rohr au choix  
19.90

## Plats principaux

### **...à partager**

Canard colvert (F) en deux services :

Tagliatelle de pois chiches au ragù de cuisse

Suprême cuit sur coffre, jus au poivre du  
Penja, mousseline de chou-fleur, trévis  
tardive en aigre-doux, rösti

**pour deux pers** 59.- pp

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

Filet mignon de porc GRTA mariné adobo  
sauce arlequin ( Nam Jjim, tomate fumée, ail  
noir ) variation de carotte à l'orange, rösti  
44.-

Papillon de bar (F), hollandaise au homard  
variation de carotte orange & estragon, 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 du Cameroun  
variation de carotte orange & estragon, rösti  
59.-

## Desserts

Tarte tatin 2.0

*quenelle de double crème*

*fleur de sel de Maldon*

15.-

Noisette, noisette, noisette

*mousse et glace à la noisette praliné*

*praliné de noisette*

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