

## Entrées

Tarte tatin d'oignon glace et coulis au parmesan, fleur de sel	20.50
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	

## Plats principaux

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

Salade de mesclun vinaigrette à l'Ume-Su	9.90
---	------

## Pour les enfants

Jus de pomme naturel / sirop de Berne filet d'agneau ou saumon choux de Bruxelles clémentine & aneth, rösti	39.- / sans gamberi 29.-
glace Rohr au choix	19.90

### **...à partager**

Canette (F) en deux services **pour deux pers.**

59.00.- pp

**1<sup>er</sup> service :** tagliatelles de pois-chiches émietté de cuisse en ragù, fleurs de câpres  
**2<sup>ème</sup> service :** suprême cuit sur coffre et son jus trévise au miel et citron, oignons au laurier mousseline de potimarron, rösti

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

Filet d'agneau (IRL), émulsion aux anchois menthe et oignon aigre-doux, choux de Bruxelles à la clémentine et aneth, rösti

44.-

Saumon des Grisons au barbecue, laqué yakitori, guakiwi (guacamole de kiwi)  
choux de Bruxelles clémentine & aneth, rösti

44.-

Risotto aux épinards, ricotta  
olives taggiasche, gamberi rossi (1)  
39.- / sans gamberi 29.-

Filet de bœuf Angus (Fäh à Ballens / VD)  
jus au poivre du Cameroun  
choux de Bruxelles clémentine & aneth, rösti  
62.-

## Desserts

Tarte tatin 2.0

*quenelle de double crème*

*fleur de sel de Maldon*

15.-

Noisette, noisette, noisette

*(mousseline et glace de noisette praliné,*

*crumble et praliné de ...noisette ! )*

16.-

Déclinaison d'agrumes, cheese à la mangue

frozen yogourt au thym citronné

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