

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

...à partager

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

59.00.- pp

1^{er} service : tagliatelles de pois-chiches
émiété de cuisse en ragù, fleurs de câpres
2^{ème} service : suprême cuit sur coffre et son jus
trévise au miel et citron, oignons au laurier
mousseline de potimarron, rösti

...en solo

| | | |
|--|-------|---|
| Tagliatelle de farine de pois chiches poulpe soffocato, pignons fleurs de câpres et katsuobushi | 25.50 | Joue de bœuf braisée (CH) aux saveurs mexicaines, crème d'avocat, coriandre endive braisée aux agrumes et rösti |
| Salade de mesclun vinaigrette à l'Ume-Su | 9.90 | 44.- |
| Dos de lieu jaune (F), hollandaise à la bouillabaisse, moules de Bouchot endive braisée aux agrumes et rösti | | |
| Pour les enfants | | 44.- |

| | |
|---------------------------------------|--|
| Jus de pomme naturel / sirop de Berne | |
| joue de bœuf braisée ou lieu jaune | |
| endive braisée aux agrumes et rösti | |
| glace Rohr au choix | |

19.90

| | |
|--|--------------------------|
| Risotto aux épinards, ricotta olives taggiasche, gamberi rossi (I) | 39.- / sans gamberi 29.- |
| Filet de bœuf Angus (Fäh à Ballens / VD) jus au poivre du Cameroun endive braisée aux agrumes et rösti | 62.- |

Desserts

Tarte tatin 2.0

quenelle de double crème

fleur de sel de Maldon

15.-

Crème brûlée au pastis, façon sabayon

sorbet chocolat noir

orange sanguine

16.-

Déclinaison d'agrumes

frozen yogourt au thym citronné

cheese à la mangue, crumble

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