

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

Poireau rôti au yuzu, yogourt

poutargue et œufs de truite rose

19.50

Salade de mesclun

vinaigrette à l'Ume-Su

9.90

Plats principaux

Filet d'agneau d'Irlande, jus aux olives

taggiasche, coulis d'épinards et ricotta

chou-fleur rôti & hollandaise au safran, rösti

44.-

Dos de cabillaud Skrei (N)

coulis au curry vert, coques

chou-fleur rôti & hollandaise au safran, rösti

44.-

Risotto aux épinards, ricotta

olives taggiasche, gamberi rossi (l)

39.- / sans gamberi 29.-

Pour les enfants

Jus de pomme naturel / sirop de Berne

filet d'agneau ou cabillaud

chou-fleur rôti & hollandaise au safran, rösti

glace Rohr au choix

19.90

Filet de bœuf Angus (Fäh à Ballens / VD)

praliné noisette, jus au poivre du Cameroun

chou-fleur rôti & hollandaise au safran, rösti

64.-

Desserts

Tarte tatin 2.0

quenelle de double crème

fleur de sel de Maldon

15.-

Crème brûlée anis & badiane, façon sabayon

sorbet chocolat noir

orange sanguine

16.-

Glaces / sorbets de la chocolaterie Rohr

parfums du moment, la boule

5.50

Glace/sorbet Rohr du moment (cf ardoise)

& arrosage 2cl eau de vie de Saconnex-

d'Arve :

pêche, abricot, poire, pruneau, kirsch

framboise, coing, mirabelle

14.50