

Entrées

Agliata de poulpe, tentacule frit
salade de pamplemousse à l'aneth
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

Poireau rôti au yuzu, yogourt
poutargue et œufs de truite rose
19.50

Salade de mesclun
vinaigrette à l'Ume-Su
9.90

Pour les enfants

Jus de pomme naturel / sirop de Berne

filet de porc à la thaïe ou lieu jaune au curry
carotte rôtie aux saveurs thaïes, rösti

glace Rohr au choix
19.90

Plats principaux

à partager...

Gigot d'agneau de lait du Valais
pour 2 personnes 66.- p.p
souvenir d'un birria mexicain
coulis d'anchois, mousseline de céleri, rösti

en solo...

Filet de porc (GRTA) mariné Khao Kha Mu
(soja-citronnelle-gingembre) et son jus,
carotte rôtie aux saveurs thaïes, rösti
44.-

Dos de lieu jaune (F) au curry vert, coques
carotte rôtie aux saveurs thaïes, rösti
44.-

Risotto aux asperges vertes, pecorino sarde
olives taggiasche, gamberi rossi (l)
39.- / sans gamberi 29.-

Filet de bœuf Angus (Lauper, Athenaz/ GE)
praliné noisette, jus au poivre du Cameroun
carotte rôtie aux saveurs thaïes, rösti
64.-

Desserts

Tarte tatin 2.0

quenelle de double crème

fleur de sel de Maldon

15.-

Chocolat, chocolat, chocolat :

mousse et crumble de chocolat noir

glace au chocolat blanc

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