

## Entrées

*Agliata de poulpe, tentacule frit*  
*salade de pamplemousse à l'aneth*  
25.50

*Œuf 64° de Soral*  
*coulis de cresson, crème aigre*  
*œufs de truite rose*  
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 canette ou bar*  
*carotte 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 canette de la Dombes*  
*gastrique à la betterave, framboise et thym*  
*carotte rôtie aux saveurs thaïes, rösti*  
44.-

*Papillon de bar, hollandaise à la bouillabaisse*  
*et aïoli, carotte rôtie aux saveurs thaïes, rösti*  
44.-

*Risotto aux asperges vertes, pecorino*  
*olives taggiasche, gamberi rossi (1)*  
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

16.-

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