

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

Soft shell crab
sauce Nam Jiin, tartare d'algues
salade de radis daïkon
25.50

Salade de mesclun
vinaigrette à l'Ume-Su
9.90

Pour les enfants

Jus de pomme naturel / sirop de Berne

filet d'agneau ou tataki de saumon
asperges et hollandaise au safran, rösti

glace Rohr au choix
19.90

Plats principaux

à partager...

Gigot d'agneau de lait du Valais
pour 2 personnes 68.- p.p
souvenir d'un birria mexicain
coulis d'anchois, mousseline de céleri, rösti

en solo...

Filet d'agneau (IRL) jus aux olives taggiasche
sérac, coulis d'épinards
asperges et hollandaise au safran, rösti
44.-

Tataki de saumon des Grisons, jus à la
rhubarbe, pistache et feuille de figuier
asperges et hollandaise au safran, rösti
44.-

Risotto Portofino : crème au basilic, citron
confit, olives taggiasche, gamberi rossi (1)
39.- / sans gamberi, avec ricotta 29.-

Filet de bœuf Angus (Lauper, Athenaz/ GE)
praliné noisette, jus au poivre du Cameroun
asperges et hollandaise au safran, 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 à la vanille , façon sabayon

frozen yogourt aux bourgeons de sapin

fraises fraîches et en consommé

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