

Entrées

Calamaretti en persillade
lard de colonnata
sauce grenobloise déstructurée
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 daikon
25.50

Salade de mesclun
vinaigrette à l'Ume-Su
9.90

Pour les enfants

Jus de pomme naturel / sirop de Berne
tartare de bœuf tonnato ou maquereau grillé
caponata sicilienne, rösti
glace Rohr au choix
19.90

Plats principaux

à partager...

Côte de porc rassie de St Gall
pour 2 personnes 64.- p.p
muhammara (crème de poivron grillé)
salade et vinaigrette aux anchois, rösti

en solo...

Tartare de bœuf de Genève, parfumé au
laurier, mousse tonnato, tuile de pain carasau
caponata sicilienne, rösti
44.-

Maquereau au barbecue, ponzu, coques
huile au persil et caviar d'aubergine
caponata sicilienne, 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)
jus au poivre du Cameroun
caponata sicilienne, rösti
64.-

Desserts

Tarte tatin 2.0

quenelle de double crème

fleur de sel de Maldon

15.-

Déclinaison fraise & rhubarbe

ganache au chocolat blanc

sorbet estragon

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