

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 aile de raie
variation de tomates et crème d'avocat , rösti

glace Rohr au choix
19.90

Plats principaux

à partager...

Tataki de saumon des Grisons
en crumble de fines herbes
pour 2 personnes 56.- p.p
pickles de légumes, variation de tomates
gaspacho du jour, rösti

en solo...

Tartare de bœuf de Genève, parfumé au
laurier, mousse tonnato, tuile de pain carasau
variation de tomates et crème d'avocat , rösti
44.-

Aile de raie (F) laquée à l'ail noir
jus au curry vert
variation de tomates et crème d'avocat, 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
variation de tomates et crème d'avocat , 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

sorbet au thym citronné

variation d'abricots

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