

Entrées

Burrata (Casa Mozzarella /GE)

coulis poivron & tomate, feuille de figue

anchois du Cantabrique

25.50

Aubergine en robe d'herbes

déclinaison de fruits frais et fermentés

triple jus coco-aneth

noisettes du Piémont

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

Tartare de saumon ou salade César

arc-en-ciel 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, gaspacho du jour

arc-en-ciel de tomates, crème d'avocat, rösti

en solo...

Salade César non-salade :

désossé de cuisse de poulet (CH), parmesan

sucrine grillée, crème César et rösti

39.-

Tartare de saumon des Grisons à la framboise

ajo blanco, arc-en-ciel de tomates, rösti

44.-

Risotto à la crème de tomates fumées, olives

taggiasche, crème d'ail et gamberi rossi (l)

39.- / sans gamberi, avec ricotta 29.-

Filet de bœuf limousin (Lauper /GE)

jus au poivre du Cameroun

arc-en-ciel de tomates et crème d'avocat, rösti

64.-

Desserts

Tarte tatin 2.0

quenelle de double crème

fleur de sel de Maldon

15.-

Crème brûlée au miel, 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