

Entrées

Marbré de bar (F)

salade grecque revisitée

granité de salade grecque

25.50

Œuf parfait de Soral

mousseline de maïs

écume à la fève tonka, amandes

19.90

Cuisses de pigeon (F)

panées et laquées au gambero rosso

21.50

Salade de mesclun

vinaigrette à l'Ume-Su

9.90

Pour les enfants

Jus de pomme naturel / sirop de Berne

Filet de sandre(F) ou rack de cerf (HU)

potimarron rôti aux saveurs d'Asie, rösti

glace Rohr au choix

19.90

Plats principaux

à partager...

Côte de porc rassie de St Gall

jus au poivre de Penja, oignons grelots

mousseline de maïs frais, rösti

potimarron rôti aux saveurs d'Asie

62.- p.personne

en solo...

Rack de cerf (HU) laqué à l'ail noir

caramel de chou fleur, shitake

potimarron rôti aux saveurs d'Asie, rösti

48.-

Filet de sandre (F) mariné kombujima

dashi de champignon perlé au gambero rosso

potimarron rôti aux saveurs d'Asie, rösti

44.-

Risotto à la crème de poivron & tomate, olives

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

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

Filet de bœuf angus (Fäh/Schwyz)

jus au poivre du Cameroun

potimarron rôti aux saveurs d'Asie, rösti

64.-

Desserts

Tarte tatin 2.0

quenelle de double crème

fleur de sel de Maldon

15.-

Crème brûlée au gingembre, façon sabayon

sorbet chocolat noir 70%

poire rôtie sur crumble

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