Entrées

Tarte tatin d'oignon
glace et coulis au parmesan
fleur de sel de Maldon
24.50

Œuf parfait de Soral
mousseline et chips de topinambours
balsamique 8 ans d'âge, crumble
23.50

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

Bar en papillon (F) ou shortrib de bœuf (CH)
butternut au citron & estragon, 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 , variation de
butternut au citron & estragon, rösti
62.- p.personne

en solo...

Shortrib de bœuf braisé (CH)
coulis de tomate et oignon confit, catalogne
butternut au citron & estragon, rösti
44.-

Bar (F) en papillon
hollandaise aux crustacés et rouille
butternut au citron & estragon, rösti
44.-

Risotto à la crème de poivron & tomate, olives
taggiasche, crème d'ail et gamberi rossi (1)
39.- / sans gamberi, avec ricotta 29.-

Filet de bœuf angus (Fäh/Schwyz)
jus au poivre du Cameroun
butternut au citron & estragon, rösti
64.-

Tva et service inclus

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

Tva et service inclus