



SUGGESTIONS HIVERNALES

NOTRE TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

Servie avec ses toasts briochés et sa confiture de fruits de saison | idéale à partager

2 PIÈCES

19.-

3 PIÈCES

25.-

ENTRÉES DE SAISON

SOUPE DE POISSON SERVIE AVEC SES CROÛTONS, ROUILLE ET GRUYÈRE RÂPÉ

15.-

ACCRAS DE CRABE MAISON FRITS ET SAUCE TARTARE

16.-

SALADE DE LENTILLES À L'ÉFFILOCHÉ DE CANARD, SAUCE GRIBICHE ET OEUF MOLLET

14.-

OS A MOELLE, 2 GRANDES PIÈCES, TOASTS ET FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE

15.-

BOUILLON AUX RAVIOLES DE BOEUF BRAISÉ

14.-

OEUF MEURETTE DE LA FERME DU LIGNON AU FOIE GRAS

18.-

Servi tiède sur son pain brioché à la ganache de foie gras

VACHERIN MONT-D'OR RÔTI AU MIEL ET SES GRISSINS ARTISANAUX

15.-

Chapelure maison de fruits à coques, cranberries et raisins secs

• Avec du jambon cru italien « San Daniele » | supplément 5.-

GRATIN DE CARDONS GENEVOIS AOC À LA MOELLE

12.-

ASSORTIMENT D'ENTRÉES DE SAISON EN PLAT

37.-

COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE EN CHOISSANT PARI MI 3 ENTRÉES DE SAISON

• Avec deux tranches de foie gras maison comme 3^e choix | supplément 5.-

NOTRE PLAT GENÈVE RÉGION | TERRE AVENIR 32.-

LONGEOLE GENEVOISE IGP DE LA BOUCHERIE DU MOLARD

Servie avec un jus de Gamaret, gratin de cardons genevois à la moelle et lentilles de Sauverny*

PAVÉ D'AIGUILLETES DE CANARD «ROSSINI» ET SAUCE PÉRIGOURDINE 36.-

Terrine de foie gras et sa sauce Périgourdine (réduction de vin rouge à la truffe)

2 GARNITURES À CHOIX: lentilles, gratin de cardons à la moelle, gnocchi, tagliatelles, légumes du jour

FILE DE SAUMON CUIT À L'UNILATÉRALE, BEURRE BLANC AUX ALGUES, GNOCCHI ET LÉGUMES* 35.-

*Les garnitures de nos plats peuvent être changées selon vos envies.

NOS BURGERS GASTRONOMIQUES DE SAISON

BOUCHERIE DU MOLARD 200 GR, SERVIS SUR ARDOISE AVEC FRITES ET SALADE DE MESCLUN

«L'ITALIANO CLASSICO» 27.-

Tapenade de truffe, chair de tomates cuites, mozzarella de bufflonne et pousses d'oignons

• Frites de patates douces | supplément 3.-

«LE FRENCH TOUCH» 28.-

Ganache fois gras, mesclun, crème de balsamique et oignons frits

• Frites de patates douces | supplément 3.-

PÂTES FRAÎCHES ET RISOTTOS DE SAISON

FAGOTINI FRAIS FARCIS À LA TRUFFE | «LES PÂTES PRÉFÉRÉES DE NOS CLIENTS» 34.-

Une sauce crémeuse à la tapenade de truffe noire accompagne ces succulents fagotini

• Avec du jambon «San Daniele» | supplément 5.-

RISOTTO AU VACHERIN MONT-D'OR AOP ET CHIPS DE CHORIZO 32.-

RAVIOLES ARTISANALES DE BOEUF BRAISÉ 27.-

Sauce napolitaine gratinée au gruyère

GNOCCHI AU SAUMON FUMÉ, BOURSIN ET PIGNONS RÔTIS 28.-

GNOCCHI AU CANARD, SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET RICOTTA 31.-