

ENTRÉES

| | |
|---|-------|
| Salade de jeunes pousses avec graines torréfiées | 11.- |
| <i>tournesol, courge, amandes, pignons.</i> | |
| Yakitori de sot-l'y-laisse | 18.- |
| <i>Au caramel de piments « façon chinoise » & déclinaison de radis et navets marinés.</i> | |
| Calamars et sambal au piment d'espelette | 19.- |
| <i>salade de riz noir vénéré, mangue, passion et citron vert.</i> | |
| Œuf parfait 64° et courges spaghetti | 17.- |
| <i>Courge spaghetti au lard de Colonnata et huile de noix, Praliné de graines de courge.</i> | |
| Chèvre frais fermier de Pierre Côme et salade céleri & mizuna | 15.- |
| <i>concombre et huile d'olive AOP Beaux de Provence.</i> | |
| Suggestions du moment |- |
| <i>velouté, potage ou entrée, selon arrivage et inspiration du Chef, demandez au serveur.</i> | |

VÉGÉTARIEN

| | |
|---|------|
| Gnocchis poêlées aux cèpes et morilles des pins | 32.- |
| <i>accompagnés de champignons de saisons et gruyère Suisse affinée 24mois</i> | |

CÔTÉ MER

| | |
|---|------|
| Risotto à l'encre de seiche & palourdes | 29.- |
| <i>jus vert de kale au wasabi et yaourt au citron noir d'Iran et zeste de citron meyer.</i> | |
| Thon Rouge au curry vert | 38.- |
| <i>crème d'oignons doux et salade de coriandre & cébette.</i> | |

CÔTÉ TERRE

| | |
|--|-----------|
| Aiguillette de Rumsteak GRTA maturée 5 semaines servie rosée (200-220g) | 37.- |
| <i>Purée de pommes de terre rôties, beurre maître d'hôtel fumé et échalion confit.</i> | |
| Noisette d'agneau sautée au beurre miel, citron et noisette (170g) | 42.- |
| <i>Potimarron et cébette rôtis.</i> | |
| Carré de Cochon de Jussy cuit à basse T° | 41.- |
| <i>Jus de cochon fumé, purée de panais et poêlée de champignons de saison.</i> | |
| Côte de bœuf Suisse maturée 5 semaines (env 1kg - 2-3 personnes - 30 min) | 15.-/100g |
| <i>jus de boeuf maison, pommes grenailles et salade de jeunes pousses.</i> | |

CÔTÉ CHEF

| | |
|--|-------|
| Suggestion du moment | ... - |
| <i>poisson, viande ou plats végétarien selon arrivage et inspiration du Chef, demandez au serveur.</i> | |

- provenance de nos produits -

Bœuf, Cochon, Poulet - Suisse / Agneau - Limousin / Poulpe - Méditerranée / Thon Rouge - Pacifique / Ravioles - Italie / Chèvre frais - Saint Julien en Genevois

Nos plats peuvent contenir des allergènes, pour plus d'informations adressez-vous directement aux serveurs

- Tous nos plats, jus et sauces sont produits dans notre cuisine à base de produits frais - 20min d'attente pour les plats en direct



FROMAGES ET DESSERTS

| | |
|--|-------|
| Sélection de fromages | 15.- |
| Le(s) fruit(s) du moment |- |
| <i>dessert à base de fruit(s) frais de saison préparé(s) en fonction de l'arrivage. Demandez au serveur.</i> | |
| Tarte citron & yuzu meringué | 14.- |
| <i>sablé breton, crémeux citron-yuzu et meringue citron vert.</i> | |
| Trilogie « Tout choco » | 15.- |
| <i>ganache chocolat noir et poivre de sechuan, brownie à la noix de pécan et croustillant au chocolat blanc rôti accompagnés de crème anglaise aux fruits de la passion.</i> | |
| Café "gourmand" | 13.- |
| <i>sélection de trois "mini-desserts" servis avec une boisson chaude (espresso, café, infusion, ...).</i> | |
| Le 23 "gourmand" | 23.- |
| <i>servi avec un Espresso Martini</i> | |



"AFTER DINNER" COCKTAILS

| | |
|---|------|
| Espresso martini | 16.- |
| <i>Vodka, espresso, Kahlua liqueur de café & sucre de canne infusé à la vanille.</i> | |
| Nutty old fashioned | 18.- |
| <i>Buffalo Trace Bourbon, sirop de noix de pécan maison, bitter noix, verre rincé au vin de noix.</i> | |
| Tiramisù martini | 16.- |
| <i>Di Saronno Amaretto, Kahlua liqueur de café, liqueur de cacao brun, crème légère & espresso.</i> | |
| Vieux carré | 22.- |
| <i>Sazerac Rye, Hine Cognac, Punt è mes carpano, Bénédictine DOM, Peychaud & Angostura bitter.</i> | |

- provenance de nos produits -

Bœuf, Cochon, Poulet - Suisse / Agneau - Limousin / Poulpe - Méditerranée / Thon Rouge - Pacifique / Ravioles - Italie / Chèvre frais - Saint Julien en Genevois

Nos plats peuvent contenir des allergènes, pour plus d'informations adressez-vous directement aux serveurs

- Tous nos plats, jus et sauces sont produits dans notre cuisine à base de produits frais - 20min d'attente pour les plats en direct