

« Chers clients,

Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, sur simple demande de votre part, nos collaborateurs, vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats.

Votre hôte »

Apprenons maintenant à bien manger en sauvant l'environnement...



Nos menus...

A midi ...

<i>Menu du jour complet</i>	49.-
<i>Entrée, plat ou plat, dessert</i>	42.-
<i>Plat du jour</i>	30.-

Menu La Place «Estival »

Mise en bouche

*La pastèque en smoothie et granité parfumé à l'orgeat,
tomates genevoises et mozzarella di Bufala campana DOP*

*Dos de cabillaud du Danemark rôti, « pappa di pomodoro »,
émulsion beurre blanc et niçoise de coquillages à la Borage Cress*

Pêches blanches pochées à l'amaretto, siphon amande et éclats de praline rose

80.-

Pour la table entière...

Notre Menu Découverte **105.-**
Composé de 3 plats, fromage ou dessert
Au gré des produits du marché

Et avec Accord Mets et Vins **155.-**
Chacun des plats est accompagné d'un verre de vin...
Sélectionné par nos soins...

Nos entrées...

<i>Ravioles de homard du Maine, sauté de légumes au lait de coco et curry rouge Thaïlandais</i>	30.-
<i>La pastèque en smoothie et granité parfumé à l'orgeat, tomates genevoises et mozzarella di Bufala campana DOP</i>	24.-
<i>L'aubergine : rôtie, en onctuosité et marinée de « mamma Salvina », mousseline et cubisme de ricotta genevoise à la truffe d'été</i>	25.-
<i>Tacos de tartare de bœuf au goût iodé, aigrette au caviar Impérial</i>	29.-
<i>Carpaccio « Gambero Rosso » de Sicile à l'huile d'olive des Chef's Goutatoo, fraîcheur de nectarines et salicornes aux pousses d'Accla Cress, feuilleté croustillant au sumac</i>	33.-
<i>La symphonie gourmande de « La Place »</i>	34.-

Nos plats...

<i>Poulpe et chorizo « Iberico Bellota » snackés aux saveurs estivales * 2015 *</i>	45.-
<i>Pavé de Maigre sauvage des côtes Bretonnes poêlé aux chanterelles, condiment à l'ail doux et cappuccino de champignons parfumé à la fève de Tonka</i>	49.-
<i>Dos de cabillaud du Danemark rôti, « pappa di pomodoro », émulsion beurre blanc et niçoise de coquillages à la Borage Cress * 2016 *</i>	43.-
<i>La pêche du jour à l'instinct du moment...</i>	P.J.
<i>Filet de bœuf du pays poêlé, paccheri farçis à la Norma, ricotta fumée de Calabre, coulis de tomates cerises rôties, jus au Pinot Noir genevois</i>	57.-
<i>Minute de « Secreto de Pata Negra », fricassée de pommes grenailles, confit d'oignons, pimientos del piquillo et coriandre fraîche * 2015 *</i>	49.-

Notre sélection de fromages...

<i>L'ardoise de fromages d'ici et d'ailleurs de chez Bruand</i>	18.-
<i>Parmigiano Reggiano 30 mois « Latteria Sociale Nuova » à Bibbiano</i>	17.-
<i>Nos glaces et sorbets sont de fabrication artisanale de chez Manu Gelato</i>	
<i>Nos petits pains sont faits maison (CH)</i>	

Nos gourmandises...

<i>Moelleux tiède au chocolat (69%) pure origine Côte d'Ivoire, ganache infusée à la lavande, coulis de mûre et glace vanille</i>	17.-
<i>Pêches blanches pochées à l'amaretto, siphon amande et éclats de praline rose</i>	17.-
<i>Finger financier onctueux à la pistache en déclinaison de fruits rouges au thym citronné</i>	17.-
<i>Verrine gourmande de tomates vertes et céleri confit, granité et croquant de pomme Granny Smith * 2017 *</i>	17.-

Nos suggestions pour accompagner votre repas...

Viognier <i>Domaine des Bonnettes, Francesca et Dominique Maigre, Lully</i>	2023 10.- dl 65.- bouteille
Gamay <i>Domaine de la Vigne Blanche, Sarah Meylan, Cologny</i>	2024 8.- dl 52.- bouteille
Etna Rosso <i>Tenuta Del Terre Nere, Sicile</i>	2023 10.- dl 65.- bouteille

Et notre sélection du moment du terroir Genevois...

Cette carte est élaborée et préparée par Vincenzo De Rosa et toute son équipe de cuisine.

Et vous êtes servis par Cristina De Rosa et Jean-Philippe Calvo.

Etant tributaires du marché, certains produits peuvent venir à manquer.

Le bœuf provient de Suisse, le porc et le chorizo d'Espagne.

Service et T.V.A. 8.1% compris