

« 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>	48.-
<i>Entrée, plat ou plat, dessert</i>	40.-
<i>Plat du jour</i>	29.-

Menu La Place

« Chasse »

Mise en bouche

*Tortellone de civet de cerf au beurre fumé et miso rouge,
acidulée de cassis et cornes d'abondance aux pousses de shiso purple*

*Noisettes de chevreuil poêlées aux marrons,
gnocchi de polenta aux cranberries, jus corsé à l'amaretto*

*Cannolo de mousse de châtaigne,
« cioccolata calda » parfumée à la fève de Tonka*

90.-

Pour la table entière...

Notre Menu Découverte 99.-
*Composé de 3 plats, fromage ou dessert
Au gré des produits du marché*

Et avec Accord Mets et Vins 150.-
*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 basilic et curry rouge thaïlandais</i>	29.-
<i>Velouté mousseux de potimarron servi dans sa coque, croque-monsieur aux cèpes et truffe de Bourgogne</i>	22.-
<i>Tartare de bœuf, crémeux aux noix du Périgord, croquant de topinambour et brioche feuilletée</i>	26.-
<i>Tortellone de civet de cerf au beurre fumé et miso rouge, acidulée de cassis et cornes d'abondance aux pousses de shiso purple</i>	23.-
<i>Féra fumée du Lac Léman en tarte fine aux graines de courges, aigrette au raifort et saveurs automnales...</i>	25.-
<i>La symphonie gourmande de « La Place »</i>	34.-

Nos plats...

<i>Tronçons de poulpe de Méditerranée snackés au paprika espagnol, compotée d'oignons, chorizo Ibérico Bellota et Haristo, siphonnée de bintje</i>	44.-
<i>Dos de saumon des Grisons rôti et sa rilette en cannelloni de butternut, coulis de betterave crapaudine et beurre blanc au caviar Impérial Gold</i>	46.-
<i>Bar de ligne des côtes bretonnes poêlé sur ses écailles, déclinaison de choux-fleurs, écume aux bulles de Marc Ramu à Dardagny</i>	58.-
<i>Filet de bœuf du pays poêlé aux pleurotes GRTA de Cartigny, purée de poires Conférence du Verger d'Arare et « Lampascioni », jus à la moutarde du Domaine des Ouilles</i>	57.-
<i>Noisettes de chevreuil rôties aux marrons, gnocchi de polenta aux cranberries, jus corsé à l'amaretto *2014*</i>	58.-
<i>Joue de veau longuement mijotée au Merlot genevois, mousseline de racine de persil et fricassée de cèpes</i>	43.-

Notre sélection de fromages...

L'ardoise de fromages d'ici et d'ailleurs de chez Bruand 18.-
Parmigiano Reggiano 30 mois « Latteria Sociale Nuova » à Bibbiano 16.-

Nos petits pains sont faits maison

Nos gourmandises...

*Moelleux tiède au chocolat (69%) pure origine de Côte d'Ivoire,
suprêmes d'oranges marinés au poivre rouge « Jardin du Vietnam »,
crème glacée au café* 17.-

*Baba au rhum façon « La Place »,
smoothie et fraîcheur de mangues de Sicile et main de bouddha* 17.-

*Cannoli de mousse de châtaigne,
« cioccolata calda » parfumée à la fève de Tonka *2008** 17.-

La Forêt-Noire... 17.-

Nos glaces et sorbets sont de fabrication artisanale de chez Manu Gelato

Nos suggestions pour accompagner votre repas...

Viognier 2021 8.- dl 60.- bouteille
Domaine Des Bonnettes, Francesca et Denis Maigre, Lully

Vermentino 2021 12.- dl 80.- bouteille
Ottaviano Lambruschi, La Spezia., Liguria

Les Terrasses d'Eole Côtes du Ventoux (Grenache, Syrah) 2020 9.- dl 65.- bouteille
Famille Saurel, Mazan

Et notre sélection du moment du terroir Genevois...

*Cette carte est élaborée et préparée par Vincenzo De Rosa, secondé par Diego Mondonico.
Et vous êtes servis par Cristina De Rosa et Jean-Philippe Calvo.*

*Etant tributaires du marché, certains produits peuvent venir à manquer.
le bœuf et le veau proviennent de Suisse, le chorizo d'Espagne
et la chasse de l'Union Européenne et Nouvelle-Zélande*

Service et T.V.A. 7.7% compris