

## *Nos entrées...*

<i>Ravioles de homard du Maine, sauté de légumes au basilic et curry rouge Thaïlandais</i>	28.-
<i>Cromesqui de cuisse de canard et citron confit, fricassée printanière et son cappuccino de morilles</i>	26.-
<i>Cannelloni froid de « piselli verdi » à l'émietté de tourteau Breton, gelée claire aux baies de Litsea et pousses d'Affilla Cress</i>	27.-
<i>Langoustine sauvage du Danemark : rôtie et en tartare à l'huile de main de Bouddha et granny smith, infusion de carapaces à la citronnelle</i>	29.-
<i>Rillette de féra fumée du Lac Léman, vichyssoise de poireaux et « cipolline borettane »</i>	23.-
<i>La symphonie gourmande de « La Place »</i>	33.-

## *Nos plats...*

<i>Poulpe de Méditerranée snacké, onctuosité de scarole à l'huile d'olive des Goutatoo, gnocchi au chorizo « Iberico Bellota »</i>	42.-
<i>Goujonnettes de Sole des côtes vendéennes en meunière d'asperges, morilles fraîches et fines rattes du Touquet aux pousses Shiso Purple</i>	49.-
<i>Dos de Saumon des Grisons poêlé aux saveurs A.C.E., pomme de terre en kadaïf et beurre blanc parfumé au combawa</i>	42.-
<i>Suprême de poulet jaune fermier d'Ardèche « Label Rouge Mistral » au crémeux de morilles et sa mousseline de bintje</i>	40.-
<i>Filet de bœuf du pays poêlé aux asperges vertes du domaine « Roques-Hautes », vinaigrette printanière et émulsion à l'ail des ours</i>	54.-
<i>L'agneau du Bourbonnais : le carré rôti et l'épaule braisée servie en samoussa, déclinaison d'artichauts et jus aux kumquats</i>	55.-

## 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 glaces et sorbets sont de fabrication artisanale de chez Manu Gelato  
Nos petits pains sont faits maison*

## Nos gourmandises...

*Moelleux tiède au chocolat pure origine Côte d'Ivoire,  
chutney de Tamarillos et mousse choco/basilic* 16.-

*Big Mac-caron aux pralines roses et rhubarbe,  
crème bavaroise parfumée au poivre de Tazmanie* 16.-

*Nage de fraises marinées à l'hibiscus,  
granité au muscat genevois, merveille sucrée* 16.-

*Biscuit brownies aux cacahuètes et fleur de sel, compote et bananes caramélisées,  
ganache à la fève de tonka et éclats de gavottes* 16.-

## Nos suggestions pour accompagner votre repas...

***Pellegrin Blanc sur Lie*** (Sauvignon) 2018 9.-dl 65.- bouteille  
*Domaine Grand Cour J.-P. Pellegrin, Peissy*

***Soave*** (Garganega) 2018 8.-dl 60.- bouteille  
*Azienda Agricola Tamellini, Vérone*

***Il y a La Place pour le vin*** 100% Grenache 2014 8.-dl 55.- bouteille  
*Cuvée de la Maison par Stéphane Gros, Dardagny*

## 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 provient de Suisse, la volaille et l'agneau de France.*

*Service et T.V.A. 7.7% compris*