



MENU EMBLÉMATIQUE

Mise en bouche

Ravioles de crustacés aux saveurs Thaiï

*Dos de cabillaud en nage de coquillages,
fenouil et émulsion au safran Mancha*

*Suprême de volaille de pays rôti,
onctuosité de polenta aux éclats d'olives Taggiasca,
jus au pesto de basilic*

Moelleux au chocolat, caramel et sorbet passion

90.-

140.- avec accord mets/vins sélectionné par nos soins



MENU BONHEUR

Mise en bouche

*Rillette de féra fumée du Lac Léman,
frappé de petits pois frais et citrons confits*

*Dos de maigre sauvage rôti aux asperges vertes,
émulsion à l'ail des ours*

*Filet de canette en déclinaison d'artichaut,
jus aux kumquats*

Blanc à la neige façon « Pinã Colada »

100.-

150.- avec accord mets/vins sélectionné par nos soins



MENU TENTATION

Mise en bouche

La symphonie gourmande de « La Place »

*Bar rôti sur ses écailles, petits pois frais à la française,
émulsion au lard*

*Cœur de filet de bœuf du pays, vinaigrette printanière/estivale
mousseline de bintje et jus au Pinot noir genevois*

Financier onctueux de fraises et pistaches torréfiées

125.-

175.- avec accord mets/vins sélectionné par nos soins



MENU LÉGÈRETÉ

Mise en bouche

*Tartare de saumon d'Ecosse,
fine gelée de concombre et granny Smith,
aigrette au caviar de hareng*

*Tournedos de quasi de veau rôti,
fricassée de pommes grenailles et champignons*

Verrine de fraise comme en enfance...

80.-

120.- avec accord mets/vins sélectionné par nos soins



MENU GOURMAND

Mise en bouche

*La fiore di latte au lait genevois,
en déclinaison d'aubergines,
éclats de pain carasau*

Dos de cabillaud rôti au four, « pappà di pomodoro », émulsion iodée

*Pièce de veau du pays rôtie,
fricassée de pommes rattes et légumes parfumés au thym citron*

*Nougat glacé façon « La Place »
et sa nage de fruits rouges au vinaigre balsamic*

105.-

160.- avec accord mets/vins sélectionné par nos soins



MENU FRAÎCHEUR

Mise en bouche

*Pissaladière de saumon mariné à la fleur de sel,
crème aigrette au caviar de hareng*

*Daurade royale rôtie
en risotto noir « Venere » parfumé à la citronnelle,
fraîcheur de mangue et gingembre confit des Iles Fidji*

Salade de fruits frais, espuma au yogourt et son sorbet

75.-

115.- avec accord mets/vins sélectionné par nos soins