

« 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 »

Nos menus...

Menu La Place « Le printemps »

Mise en bouche

*Rillette de féra fumée du Lac Léman,
vichyssoise de poireaux et « cipolline borettane »*

*Suprême de poulet jaune fermier d'Ardèche « Label Rouge Mistral »
au crémeux de morilles et sa mousseline de bintje*

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

75.-

Pour la table entière...

Notre Menu Découverte 95.-

Composé de 3 plats, fromage ou dessert

Au gré des produits du marché

Et avec Accord Mets et Vins 145.-

Chacun des plats est accompagné d'un verre de vin...

Sélectionné par nos soins...