

« 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 ...

A midi ...

| | |
|--------------------------------------|------|
| <i>Menu du jour complet</i> | 46.- |
| <i>Entrée, plat ou plat, dessert</i> | 39.- |
| <i>Plat du jour</i> | 29.- |

Menu La Place

« Chasse »

Mise en bouche

*Effiloché de sanglier au chocolat et cassis,
velours de céleri-rave parfumé au café et 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,
« cioccolato calda » à la fève de Tonka*

85.-

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...*

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 aux mendiants et ses samoussas de joue de bœuf et foie gras</i> | 21.- |
| <i>Tronçon de saumon des Grisons mariné à la fleur de sel et betterave, aigrette de caviar des Alpes Suisses et infusion au goût d'automne</i> | 28.- |
| <i>Effiloché de sanglier au chocolat et cassis, velours de céleri-rave parfumé au café et pousses de shiso purple</i> | 25.- |
| <i>Royale aux cèpes, condiment d'ail noir Aomori et cornes d'abondance, brioche à la noisette</i> | 24.- |
| <i>La symphonie gourmande de « La Place »</i> | 33.- |

Nos plats...

| | |
|---|------|
| <i>Poulpe de Méditerranée en déclinaison de courges, pétales de chorizo « Ibérico Bellota », écume au paprika</i> | 42.- |
| <i>Noix de St-Jacques des fjords de Norvège fumées au bois d'olivier, onctuosité de topinambour, crumble de châtaignes et cèpes, cappucino aux champignons</i> | 49.- |
| <i>Pavé de Maigre sauvage de l'Atlantique nord, risotto venere, émulsion et compote d'oignons au curry doux</i> | 45.- |
| <i>Filet de bœuf du pays poêlé au crémeux de bleu de Neuchâtel, mousseline de céleri au croquant de pommes Gala et endive rôtie, jus au Pinot noir genevois</i> | 57.- |
| <i>Noisettes de chevreuil rôties aux marrons, gnocchi de polenta aux cranberries, jus corsé à l'amaretto *2014*</i> | 56.- |
| <i>Filet de canette de Vendée et foie gras poêlé aux saveurs automnales...</i> | 42.- |

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.-

Avec les fromages marmelade de tomates vertes aux boutons de cannellier
Nos petits pains sont faits maison

Nos gourmandises...

Moelleux tiède au chocolat pure origine de Côte d'Ivoire,
bavaroise au combawa, caramel et sorbet passion 16.-

Poire conférence du Verger d'Arare pochée au miel de Stéphanie
et gingembre des île Fidji, espuma à l'estragon et éclats de meringue 16.-

Cannoli de mousse de châtaigne,
*« cioccolata calda » à la fève de Tonka *2008** 16.-

Biscuit feuillantine au gianduja, marmelade de kumquats aux poivres
et ganache au rhum de Madagascar 16.-

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

Nos suggestions pour accompagner votre repas...

Viognier 2020 9.-dl 60.- bouteille
Domaine des Bonnettes Francesca et Dominique Maigre, Lully

Syrah 2018 10.-dl 70.- bouteille
Terra Helvorum, Les Vignerons Ardéchois, Ruoms- Ardèche

La Sélection des Chef's Goutatoo (Gamaret/Galotta/Garanoir) 2019 9.- dl 60.- bouteille
Domaine de La Printanière, Céline Dugerdil, Avully

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.
La canette et le foie gras proviennent de France, le bœuf de Suisse, le chorizo d'Espagne
et la chasse de l'Union Européenne.
Service et T.V.A. 7.7% compris