

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

Menu La Place

« Hiver »

Mise en bouche

*Velouté de cardon « Domaine de La Brunette » à la truffe noire,
la tomme de Rougemont en espuma*

*Tournedos de volaille Suisse en crumble de pain et noisettes,
purée de marrons et jus tranché au vinaigre à la pulpe de cassis de Bourgogne*

*Moelleux tiède au chocolat pure origine de Côte d'Ivoire,
la pomme Diva du « Verger d'Arare » confite au sirop d'érable, glace spéculoos*

80.-

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 de cardon « Domaine de La Brunette » à la truffe noire, la tomme de Rougemont en espuma</i>	29.-
<i>Vitello tonnato à notre façon aux goûts d'hiver...</i>	26.-
<i>Féra fumée du Lac Léman, onctuosité de choux fleurs et Granny Smith</i>	24.-
<i>Déclinaison de betteraves et croquant de noix, duo de ricotta : la genevoise en bavaroise et la salée en copeaux d'Arona</i>	22.-
<i>La symphonie gourmande de La Place</i>	34.-

Nos plats...

<i>Trançons de poulpe de Méditerranée snackés au chorizo Iberico Bellota, crème de panais à l'ail noir Aomori, vierge de pomme verte</i>	43.-
<i>Cabillaud Skrei de Norvège rôti, beurre blanc aux bulles de Nicolas Cadoux et caviar des Alpes Suisses</i>	46.-
<i>Bar de ligne des côtes bretonnes poêlé aux salsifis, smoothie de betterave et Shiso Purple, émulsion homardine</i>	58.-
<i>Filet de bœuf du pays rôti et son cromesqui de foie gras, la Bintje en mousseline, confiture d'oignons au Pinot Noir genevois</i>	58.-
<i>Poitrine de lard GRTA du Château-du-Crest à Jussy, carbonara de cardons genevois à la brisure de truffes *2017*</i>	39.-
<i>Tournedos de volaille Suisse en crumble de pain et noisettes, purée de marrons et jus tranché au vinaigre à la pulpe de cassis de Bourgogne</i>	39.-

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 pure origine de Côte d'Ivoire,
la pomme Diva du « Verger d'Arare » confite au sirop d'érable, glace spéculoos* 16.-

*Gâteau aux noix et vermicelles de marrons, mandarine pochée aux 5 épices,
crème double de la Gruyère et gel d'orange* 16.-

Bananes, safran et rhum de Martinique... 16.-

Tiramisù minute au topinambour, noisettes et truffe 17.-

Nos glaces et sorbets sont de fabrication artisanale par Manu Gelato

Nos suggestions pour accompagner votre repas...

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

Sauvignon 2019 8.-dl 55.- bouteille
Château de Laconnex, Famille Dethurens, Laconnex

Gigondas Les Dentelles 2019 9.-dl 60.- bouteille
Maison Ogier, Vaucluse

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, volaille et le porc proviennent de Suisse, le foie gras de France et le chorizo d'Espagne.
Service et T.V.A. 7.7% compris*

