

« 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>47.-</i>
<i>Entrée, plat ou plat, dessert</i>	<i>40.-</i>
<i>Plat du jour</i>	<i>29.-</i>

Menu La Place

« Printemps »

Mise en bouche

*Crevettes « Gambero Rosso » de l'Océan Indien,
vichyssoise de laitue, lardo di Colonnata et vinaigrette de petit-pois frais*

*Filet de rouget barbet poêlé en déclinaison d'artichaut, panisse aux algues,
réduction de crustacés à la badiane*

*Nage de fraises Cléry au citron vert et basilic,
siphonnée à la mozzarella di Bufala, crumble à l'huile d'olive « Olixir »*

85.-

Pour la table entière...

Notre Menu Découverte 99.-
Composé de 3 plats, fromage ou dessert
Au gré des produits du marché

Et avec Accord Mets et Vins 150.-
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>L'œuf frit G.R.T.A. de Léo Dupraz, fricassée d'asperges et noisettes, copeaux de chèvre d'Aubonne au Dark Sherry</i>	23.-
<i>Crevettes « Gambero Rosso » de l'Océan Indien, vichyssoise de laitue, lardo di Colonnata et vinaigrette de petit pois frais</i>	27.-
<i>Gnocchis à la ricotta genevoise, ail des ours et morilles...</i>	23.-
<i>Tartelette de calamaretti en persillade, onctuosité d'artichaut et pignons de pins</i>	22.-
<i>La symphonie gourmande de « La Place »</i>	34.-

Nos plats...

<i>Poulpe de Méditerranée snaké et chorizo « Iberico Bellota », coulis de jeunes pousses d'épinards, beignets de pomme de terre au paprika fumé</i>	43.-
<i>Filet de rouget barbet poêlé en déclinaison d'artichaut, panisse aux algues, réduction de crustacés à la badiane</i>	45.-
<i>Goujonnettes de sole des côtes vendéennes en meunière d'asperges, morilles fraîches et fines rattes du Touquet aux pousses Shiso Purple</i>	*2016* 51.-
<i>Filet de bœuf du pays, tarte fine feuilletée au confit d'échalotes et asperges « La Sauvageonne », crèmeux de morilles de feu parfumées à la fève de Tonka</i>	59.-
<i>Selle d'agneau de la Bergerie de Chandossel, falafel de pois cassés, onctuosité de fromage frais aux amandes grillées, jus parfumé au safran de Troinex et raisin</i>	*2013* 49.-
<i>Joue de veau braisée aux saveurs printanières...</i>	43.-

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 69% pure origine de Côte d'Ivoire,
ganache à la cacahuète et crème glacée au caramel beurre salé* 16.-

Financier à la noisette du Piémont... 16.-

*Vacherin minute au yogurt parfumé au poivre de Tasmanie,
acidulée de rhubarbe rose* 16.-

*Nage de fraises Cléry au citron vert et basilic,
siphonnée à la mozzarella di Bufala, crumble à l'huile d'olive « Olixir »* 16.-

Nos glaces et sorbets sont de fabrication artisanale par Manu Gelato

Nos suggestions pour accompagner votre repas...

Savagnin 2019 9.-dl 60.- bouteille
Domaine Dugerdil, Sophie Dugerdil, Dardagny

Roussane 2020 9.-dl 60.- bouteille
Domaine D'Esise, Christophe Bosson, Bardonnex

Primitivo 2016 8.-dl 55.- bouteille
Cantine Ferri, Puglia

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, le veau et l'agneau proviennent de Suisse, le chorizo d'Espagne.*

Service et T.V.A. 7.7% compris