



MENU FRAÎCHEUR

Mise en bouche

*Cubisme de saumon mariné à la fleur de sel,
vichyssoise de laitue et crème aigrette*

*Dos de maigre sauvage rôti,
risotto « venere » caviar d'aubergine et vierge de tomates*

Panna cotta à la mangue et gingembre confit des Iles Fidji

80.-

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



MENU LÉGÈRETÉ

Mise en bouche

*Tartare de poissons aux saveurs marines,
croquant de fenouil au safran*

*Tournedos de quasi de veau rôti à la truffe d'été,
fricassée de pommes grenailles et champignons*

Verrine de fraises comme en enfance...

85.-

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



MENU EMBLÉMATIQUE

Mise en bouche

Ravioles de crustacés aux saveurs Thai

Daurade rôtie au fenouil,

émulsion au safran

Suprême de volaille de pays rôti aux asperges,

et jus tranché à la tomate séchée

Moelleux au chocolat, ganache café,

crème glacée caramel beurre salé

95.-

145.- 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 cabillaud en nage de coquillages,
émulsion homardine*

*Noisettes d'agneau rôties en déclinaison d'artichaut,
jus aux kumquats*

Nage de fruits rouges au vinaigre Dark Sherry et espuma au yogurt

105.-

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



MENU GOURMAND

Mise en bouche

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

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

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

Vacherin minute aux fruits rouge

109.-

160.- 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 fumé*

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

Financier moelleux aux noisettes et bavaroise au Nutella

129.-

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