

« 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 »

Apprenons maintenant à bien manger en sauvant l'environnement...



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

« Hiver »

Mise en bouche

Crevettes « Gambero Rosso » de l'Océan Indien, onctuosité de choux-fleurs, ponzu maison et main de bouddha

Filet de canette laqué au caramel de poivres, endive braisée aux kumquats confits et mousseline de bintje

Moelleux tiède au chocolat pure origine de Côte d'Ivoire, tout simplement à la vanille de Madagascar...

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>Soupe à l'oignon, espuma au vieux Gruyère 24 mois et viande des Grisons, brioche feuilletée à la moutarde GRTA des Oulaines</i>	19.-
<i>Crevettes « Gambero Rosso » de l'Océan Indien, onctuosité de choux-fleurs, ponzu maison et main de bouddha</i>	28.-
<i>Onglet de bœuf mariné et mi-cuit, acidulée de champignons eryngii, condiment à l'ail doux et « Lampascioni » à l'huile d'olive</i>	23.-
<i>Gnocchis à la ricotta genevoise, cardons du « Domaine de La Brunette » et truffe noire</i>	29.-
<i>La symphonie gourmande de La Place</i>	34.-

Nos plats...

<i>Poulpe de Méditerranée snaké au chorizo « Iberico Bellota », pickels d'oignons rouges, mousseline de maïs et pop corn iodé *2017*</i>	44.-
<i>Cabillaud Skrei des mers du Nord rôti à l'ail noir Aomori, compotée de poireaux et émulsion au lard du Valais</i>	45.-
<i>Noix de St-Jacques des fjords de Norvège poêlées, jus de volaille, purée de topinambour à la truffe et crumble de marrons</i>	58.-
<i>Bœuf du pays : le filet rôti et la joue en parmentière, déclinaison de betteraves, jus au Pinot Noir du canton</i>	58.-
<i>Poitrine de lard GRTA du Château-du-Crest à Jussy, carbonara de cardons genevois à la brisure de truffes *2017*</i>	40.-
<i>Filet de canette laqué au caramel de poivres, endive braisée aux kumquats confits et mousseline de bintje</i>	41.-

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 » 17.-

Nos petits pains sont faits maison

Nos gourmandises...

*Moelleux tiède au chocolat pure origine de Côte d'Ivoire,
tout simplement à la vanille de Madagascar...* 17.-

Mont Blanc façon « La Place » 17.-

*Pressé de pommes caramélisées, siphonnée au pain d'épices
et sa glace au yaourt* 17.-

Tiramisù minute au topinambour, noisettes et truffe noir 18.-

Nos glaces et sorbets sont de fabrication artisanale par Manu Gelato

Nos suggestions pour accompagner votre repas...

Le Temps Perdu (Gewurztraminer) 2021 9.-dl 60.- bouteille
Les Crêtets, Sophie et Philippe Plan, Satigny

Pinot Blanc 2021 9.-dl 60.- bouteille
Stéphane et Léo Dupraz, Sorol

Château Des Jaume (Cru Maury Sec) 2019 9.-dl 60.- bouteille
Sylvie et Charles Faisant, Tautavel

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