

« 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>	48.-
<i>Entrée, plat ou plat, dessert</i>	40.-
<i>Plat du jour</i>	29.-

Menu La Place

« Printemps »

Mise en bouche

*Sépiole ikijime des Mer du Nord mi-cuite et fumée,
avocat et fraîcheur de petits pois, condiment au citron*

*Merlu sauvage rôti et en rilette, mousseline d'artichauts et kumquats,
émulsion homardine infusée à la badiane*

Biscuit roulé au matcha, fraises Cléry et pistaches

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>Poêlée de calamaretti et asperges, onctuosité tiède de polenta de la ferme Courtois à Versoix à l'huile d'olive « Olixir » et ail Aomori</i>	26.-
<i>Sériole ikijime des Mer du Nord mi-cuite et fumée, avocat et fraîcheur de petits pois, condiment au citron</i>	29.-
<i>Tortellone à la ricotta genevoise, épinards, noix du Périgord et morilles</i>	25.-
<i>Capocollo de Martina Franca et artichauts sauvages de Crète, éclats de pecorino au balsamique et fraîcheur de fève</i>	23.-
<i>La symphonie gourmande de « La Place »</i>	34.-

Nos plats...

<i>Tronçons crispy de poulpe de Méditerranée chips de chorizo « Iberico Bellota », écrasé de petits pois et mayonnaise fumée</i>	44.-
<i>Merlu sauvage rôti et en rilette, mousseline d'artichauts et kumquats, émulsion homardine infusée à la badiane</i>	41.-
<i>Goujonnettes de sole des côtes vendéennes en meunière d'asperges, morilles fraîches et fines rattes du Touquet aux pousses Shiso Purple</i>	*2016* 55.-
<i>Filet de bœuf du pays poêlé aux asperges vertes « La Sauvageonne », billes croustillantes de bintje et crémeux aux morilles de feu</i>	59.-
<i>Quasi d'agneau de la Bergerie de Chandossel rôti en croute d'herbes, quinoa comme un taboulé, jus au raisin tranché à l'ail des ours</i>	44.-
<i>Entrecôte de porc GRTA aux saveurs printanières...</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 69% pure origine de Côte d'Ivoire,
coulis de cerises et amarena, mousse légère au vinaigre Dark Sherry* 17.-

Biscuit roulé au matcha, fraises Cléry et pistaches 17.-

*Acidulée de rhubarbe rose marinée à l'hibiscus et gingembre des Iles Fidji,
espuma yaourt parfumé à l'estragon* 17.-

*Ganache au praliné d'amande et morilles,
siphonnée caramel/café, glace gavotte bretonne à la fleur de sel* 17.-

Nos glaces et sorbets sont de fabrication artisanale par Manu Gelato

Nos suggestions pour accompagner votre repas...

Luna Bianca (Savagnin, Sauvignon, Chasselas) 2021 10.-dl 65.- bouteille
Domaine des Bonnettes, F. & D. Maigre, Lully

Roussanne 2021 9.-dl 60.- bouteille
Domaine D'Esizy, Christophe Bosson, Bardonnex

Chinon SansPur (Cabernet Franc) 2020 9.-dl 60.- bouteille
Couly-Dutheil Père & Fils, Loire

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

Service et T.V.A. 7.7% compris