

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

Menu La Place
« Estival »

Mise en bouche

Tomates et Mozzarella :
textures de tomates, espuma de mozzarella di Bufala,
pesto de basilic et crumble de grissini

Dos de cabillaud du Danemark rôti, « pappa di pomodoro »,
beurre blanc aux coquillages et niçoise de tomates à la Borage Cress

Onctuosité de riz venere comme une crème brûlée,
fraîcheur de nectarines aux éclats d'amaretti et glace vanille

80.-

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 lait de coco et curry rouge Thaïlandais</i>	29.-
<i>Tomates et Mozzarella : textures de tomates, espuma de mozzarella di Bufala, pesto de basilic et crumble de grissini</i>	23.-
<i>Tartelette aux olives, fenouil confit et salicorne, maquereau de Méditerranée mariné à l'huile des Chef's Goutatoo</i>	23.-
<i>Soupe froide de melon de Provence parfumé à la vodka, huîtres spéciales Sentinelle, condiment concombre iodé</i>	25.-
<i>Paccheri farçis à la Norma, ricotta fumée de Calabre, coulis de tomates cerises rôties</i>	21.-
<i>La symphonie gourmande de « La Place »</i>	34.-

Nos plats...

<i>Poulpe et chorizo « Iberico Bellota » snackés aux saveurs estivales * 2015 *</i>	45.-
<i>Pavé de daurade royale sauvage de Bretagne, churros au citron vert, déclinaison de légumes d'été et réduction de crustacés tomatés</i>	52.-
<i>Dos de cabillaud du Danemark rôti, « pappa di pomodoro », beurre blanc aux coquillages et niçoise de tomates à la Borage Cress * 2016 *</i>	42.-
<i>La pêche du jour à l'instinct du moment...</i>	P.J.
<i>Filet de bœuf du pays à la truffe d'été, les chanterelles poêlées et en cannelloni croustillant, jus à l'ail doux</i>	58.-
<i>Minute de « Secreto de Pata Negra », fricassée de pommes grenailles, confit d'oignons, pimientos del piquillo et coriandre fraîche * 2015 *</i>	55.-

Notre sélection de fromages...

<i>L'ardoise de fromages d'ici et d'ailleurs de chez Bruand</i>	18.-
<i>Parmigiano Reggiano 30 mois « Latteria Sociale Nuova » à Bibbiano</i>	16.-
<i>Nos glaces et sorbets sont de fabrication artisanale de chez Manu Gelato</i>	
<i>Nos petits pains sont faits maison</i>	

Nos gourmandises...

<i>Moelleux tiède au chocolat (69%) pure origine Côte d'Ivoire, sorbet et caramel maracuja parfumé au poivre de Tilfda</i>	17.-
<i>Chou craquelin aux fruits rouges, gelée au Bec à miel de Marc Ramu, sorbet framboise</i>	17.-
<i>Onctuosité de riz venere comme une crème brûlée, fraîcheur de nectarines aux éclats d'amaretti et glace vanille</i>	17.-
<i>Verrine gourmande de tomates vertes et céleri confit, granité et croquant de pomme Granny Smith * 2017 *</i>	17.-

Nos suggestions pour accompagner votre repas...

Rose de Lune <i>Domaine Des Balisiers, Christophe Pillon, Peney</i>	2022 7.- dl 45.- bouteille
Sauvignon Blanc <i>Domaine de La Planta, F. & J-D Gaillard, Dardagny</i>	2022 9.- dl 60.- bouteille
Etna Rosso <i>Tenuta delle Terre Nerre, Sicile</i>	2020 9.- dl 60.- bouteille

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 provient de Suisse et le porc d'Espagne.
Service et T.V.A. 7.7% compris*