

« 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>	49.-
<i>Entrée, plat ou plat, dessert</i>	42.-
<i>Plat du jour</i>	30.-

### ***Menu La Place***

*« Hiver »*

*Mise en bouche*

*Saumon Suisse mariné et laqué au citron confit, betteraves,  
bouillon tiède aux shiitakés*

*Cuisse de canard en effiloché, foie gras mi-cuit,  
kumquats rôtis et jus parfumé aux baies des Minorités*

*Moelleux tiède au chocolat pure origine de Côte d'Ivoire,  
chutney de fruits exotiques, caramel et sorbet maracuja*

80.-

## *Pour la table entière...*

***Notre Menu Découverte*** 105.-

*Composé de 3 plats, fromage ou dessert*

*Au gré des produits du marché*

***Et avec Accord Mets et Vins*** 155.-

*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>	30.-
<i>Saumon Suisse mariné et laqué au citron confit, betteraves, bouillon tiède aux shiitakés</i>	25.-
<i>Soupe de moules parfumée au safran d'Iran et son Bao frit à l'aioli</i>	21.-
<i>Onglet de bœuf snaké à la moutarde violette de Brive, houmous de haricots Borlotti de la ferme Courtois, pleurotes eryngii croustillants</i>	23.-
<i>Plin à la ricotta, noisettes du Piémont et truffe noire, fondue au Brillat-Savarin</i>	29.-
<i>La symphonie gourmande de La Place</i>	34.-

## *Nos plats...*

<i>Poulpe de Méditerranée poêlé au chorizo « Iberico Bellota », onctuosité d'oignons et ail noir Aomori, crumble de pain à l'huile d'olive des Chef's Goutatoo</i>	43.-
<i>Médallions de lotte de Guilvinec en Bretagne, croustillant de kadaïf, émulsion et purée de céleri-rave au corail de homard</i>	52.-
<i>Noix de St-Jacques des fjords de Norvège fumées au bois d'olivier, salsifis et marrons, écume au lard du Valais</i>	54.-
<i>Filet de boeuf du pays rôti, crémeux de foie gras au vinaigre de Xérès, choux frisé et mousseline de bintje à la truffe noire</i>	59.-
<i>Poitrine de lard GRTA du « Domaine de Rennex » à Genthod, carbonara de cardons genevois à la brisure de truffe *2017*</i>	41.-
<i>Cuisse de canard en effiloché, foie gras mi-cuit, kumquats rôtis et jus parfumé aux baies des Minorités</i>	40.-

## *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,  
chutney de fruits exotiques, caramel et sorbet maracuja* 17.-

*Chou craquelin aux vermicelles de marrons et cœur coulant au cassis* 17.-

*Bavaroise au praliné de graines de tournesol,  
segments de pamplemousses roses infusés aux baies de Tilfda, glace yoghourt* 17.-

*Tiramisù minute au topinambour, noisettes et truffe noire \*2022\** 18.-

*Nos glaces et sorbets sont de fabrication artisanale par Manu Gelato*

## *Nos suggestions pour accompagner votre repas...*

**Sauvignon Blanc** 2021 9.-dl 60.- bouteille  
*Domaine Dugerdil, Dardagny*

**Grenache Blanc** 2021 10.-dl 65.- bouteille  
*Domaine Allegria, Pays d'Hérault*

**Tintilia Del Molise DOC** 2018 10.-dl 65.- bouteille  
*Azienda Agricola Salvatore Pasquale*

### ***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, le canard et le foie gras de France, le chorizo d'Espagne.*

*Service et T.V.A. 8.1% compris*