



Carte des mets

Entrées

Thon rouge de ligne de Méditerranée, colrave / 28.–

Laitue braisée, crème crue et caviar de la maison Kaviari / 32.–

Tarte de tomates anciennes, pesto de roquette et tournesol / 24.–

Tartare de veau, émulsion d'huîtres et pousses marines / 38.–

Poireau vinaigrette / 22.–

Plats

Volaille patte noire de Gruyère, chanterelles et ail noir / 49.–

Pièce de bœuf maturée, carottes nouvelles et jus Périgieux / 58.–

Ris de veau, écrevisses du lac Léman et céleri / 62.–

Sole de petit bateau, écrasé de pommes de terre aux herbes / 70.–

Maigre de ligne, navets nouveaux, jus d'une bouillabaisse / 51.–

Raviole ouverte de courgette / 32.–

Desserts

Sélection de fromages / 18.–

Vacherin mûre, yoghourt et poivre Voatsiperifery / 19.–

Prunes rôties, noisettes du Piémont et verveine / 18.–

Chocolat, tonka et émulsion lactée / 19.–

Savarin vanillé / 20.–