

POUR COMMENCER

<i>La chartreuse de langoustine à l'émulsion de homard</i>	22.--
<i>Les Taglioni à la truffe</i>	22.--
<i>La terrine de chevreuil et sa viande séchée</i>	25.--
<i>Le tartare de saumon au raifort</i>	24.--
<i>Notre bisque de homard</i>	24.--
<i>L'œuf de la ferme Gagnebin en cocotte au foie gras et à l'huile de truffe</i>	27.--
<i>Notre foie gras de canard à la gelée de volaille et sa brioche</i>	27.--
<i>L'escalopine de foie gras poêlée</i>	29.--

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

<i>Nos filets de perche au beurre blanc</i>	46.--
<i>du Lac Léman (selon arrivage)</i>	54.--
<i>L'escalope de saumon, riz noir</i>	46.--
<i>Les noix de St-Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille</i>	48.--
<i>Notre gratin de fruits de mer et mélange de poissons</i>	47.--
<i>Le tentacule de poulpe et son coulis de tomates au balsamique</i>	44.--
<i>Le turbot grillé au beurre noisette</i>	48.--

LES VIANDES

<i>Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes</i>	58.--
<i>Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon</i>	41.--
<i>L'entrecôte parisienne de bœuf et sa sauce au poivre</i>	43.--
<i>Les filets de cerf au poivre</i>	55.--
<i>L'émincé de chevreuil à la fricassée de champignons</i>	44.--
<i>Les noisettes de chevreuil Mirza</i>	55.--
<i>Les cœurs de filets de chevreuil et son jus à la crème</i>	85.--
<i>La selle de chevreuil Grand Veneur et ses ornements, min. 2 pers p.p.</i>	90.--

LES GOURMANDISES

À commander en début de repas :

<i>Notre soufflé aux fruits de la passion (2 pers. minimum)</i>	18
---	----

Demander la carte des desserts



A MIDI NOTRE
BUSINESS LUNCH
55.-fr

MENU RITA

95.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix
pour la totalité des convives de votre table.

*L'œuf de la ferme Gagnebin en
cocotte au foie gras et à l'huile de
truffe*

Les noisettes de chevreuil Mirza

*Le chariot de fromages frais et
affinés*

La crème brûlée aux marrons

MENU FIN BEC

115.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix
pour la totalité des convives de votre table.

*L'escalopine de foie gras de canard
aux coings caramélisés*

Notre bisque de homard

*Le tournedos de bœuf poêlé
dans son jus aux truffes*

*Le chariot de fromages
frais et affinés*

*Le financier à la pistache,
crème au rhum et pomme*

MENU BACCHUS

130.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix
pour la totalité des convives de votre table.

La terrine de chevreuil et ses salades automnales

La chartreuse de langoustine à l'émulsion de homard

*La selle de chevreuil Grand Veneur
et ses ornements*

Le chariot de fromages frais

Le soufflé aux fruits de la passion

Sur demande, nos collaborateurs vont renseigneront volontiers sur les ingrédients présents
dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.