



La carte du midi
Lunch Menu
Business & Shopping

Dernière commande à 13h45
Last order at 1.45 pm

*« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions,
de tous les pays et de tous les jours »
Anthelme Brillat-Savarin*

Carte servie du mardi au vendredi inclus
Menu served from Tuesday to Friday inclusive

Les hors-d'œuvre

Magret de canard fumé *par nos soins*, salade d'endives à l'orange,
vinaigrette pomelo, Bleu de Gex et poires caramélisées 🍷

CHF 24.-

Quenelle de cabillaud gratinée à la bisque d'écrevisses,
compotée d'oignons fondants, perles de yuzu 🍷 🍷

CHF 28.-

Œuf mollet pané, légèreté de Comté fruité, chips de lard paysan 🍷 🍷 🍷

CHF 22.-

Velouté de topinambours, copeaux de truffe noire et émulsion miso 🍷 🍷

CHF 24.-

Les plats

Filet d'espadon de ligne grillé, marinade créole, risotto aux légumes racines 🍷

CHF 48.-

Effiloché de paleron de bœuf au foie gras, racines de persil en déclinaison 🍷 🍷

CHF 46.-

Ravioles ricotta-épinards, bouillon corsé de champignons,
Maitake et champignons de Paris crus 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

CHF 42.-

Filet de bar farci aux épinards, beurre de tomates fermentées,
lentilles de Sauvigny comme un dahl 🍷 🍷

CHF 46.-

Epaule de veau confite *Inspiration Saltimbocca*, aubergines grillées et en caviar,
siphon de pommes de terre à la sauge 🍷

CHF 48.-

Les desserts

Saint-Marcellin de la Maison Mons 🥛
CHF 16.-

Tarte Tatin à ma façon 🍌 🥛
CHF 16.-

Macaron citron-thym 🍷 🥛
CHF 16.-

Entremets noisettes-banane caramélisée 🍷 🍌 🥛
CHF 16.-

Café gourmand 🍷 🍌 🍌 🥛
CHF 14.-

Côté Formules

Entrée Plat Dessert	68.-
Entrée Plat	56.-
Plat Dessert	56.-

Eau minérale plate ou pétillante (5dl.) et café ou thé offerts
pour toute formule choisie

🌱 Végétarien 🍷 Arachide 🍷 Fruits à coque 🍌 Gluten 🥛 Lactose

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,
veuillez-vous adresser à notre maître d'hôtel et n'hésitez pas à nous indiquer vos intolérances.

Nos prix sont indiqués en Francs Suisses (CHF), service et TVA 8,1% inclus

Provenance des viandes :

Bœuf : Suisse
Veau : Suisse
Canard : France

Provenance des poissons :

Cabillaud : Atlantique Nord
Espadon : Océan Indien
Bar : Méditerranée

Provenance des pains & toasts : Suisse

Afin de préserver toute leur qualité et leur fraîcheur, nous aimerions vous informer que tous nos produits sont rigoureusement sélectionnés directement auprès des producteurs et artisans.

Nous sommes tributaires du marché et certains produits peuvent occasionnellement nous faire défaut, nous vous prions de nous en excuser



Évaluez votre expérience sur TripAdvisor.
Vous êtes nos meilleurs ambassadeurs !

Les vins au verre

BLANCS

Suisse

Assemblage, Domaine des Graves <i>Pinot gris, pinot blanc - Genève</i>	10 cl	10.
Intuition, vin doux, La Cave de Genève <i>Muscat, Sauvignon gris, Gewürztraminer</i>	10 cl	10.-
Divina, Domaine des Dix Vins <i>Donauveltliner - Genève</i>	10 cl	12.

France

Sancerre, Domaine du Nozay - Vallée de la Loire 	10 cl	14.
Condrieu, Domaine François Merlin - Vallée du Rhône	10 cl	16.-
Chassagne-Montrachet, Domaine Bachey-Legros - Bourgogne	10 cl	22.-

ROSÉ

France

Côtes de Provence, Château d'Esclans, Whispering Angel	10 cl	12.-
--	-------	------

ROUGES

Suisse

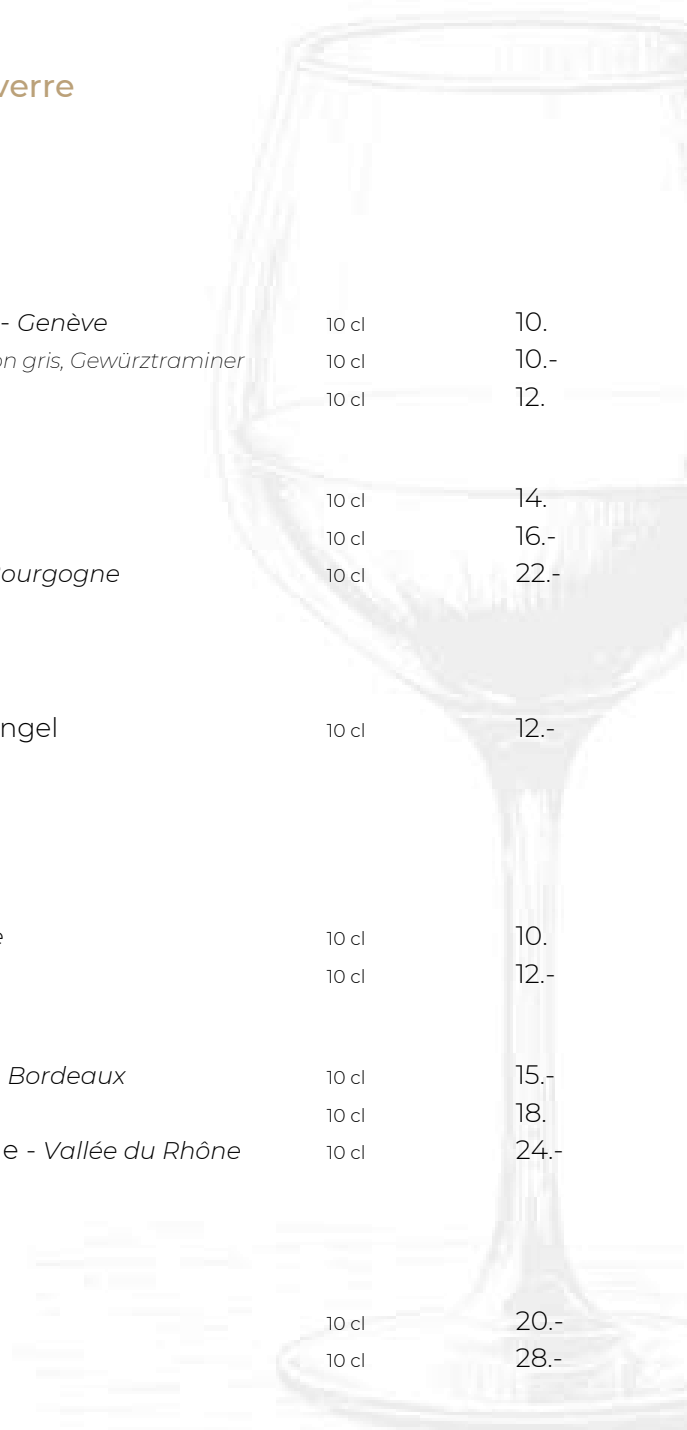
Gueule de Loup, Domaine des Graves <i>Gamay - Genève</i>	10 cl	10.
L'Enchanteur, Domaine des Dix Vins <i>Merlot - Genève</i>	10 cl	12.-

France

Saint-Emilion de Quintus, Domaine Clarence Dillon - Bordeaux	10 cl	15.-
Gevrey-Chambertin, Domaine Coillot - Bourgogne	10 cl	18.
Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe - Vallée du Rhône	10 cl	24.-

CHAMPAGNES

La Cuvée Brut, Laurent-Perrier	10 cl	20.-
La Cuvée Rosé, Laurent-Perrier	10 cl	28.-



Starters

Home-smoked duck breast, chicory salad with orange, pomelo vinaigrette,
Bleu de Gex cheese and caramelised pears 🍷

CHF 24.-

Cod quenelle au gratin with crayfish bisque, melted onion compote, yuzu pearls 🍷 🍷

CHF 28.-

Soft-boiled breaded egg, light fruity Comté cheese, farmhouse bacon crisps 🍷 🍷 🍷

CHF 22.-

Jerusalem artichoke soup, black truffle shavings and miso emulsion 🍷

CHF 24.-

Main Meals

Grilled swordfish fillet, Creole marinade, root vegetable risotto 🍷

CHF 48.-

Shredded beef chuck with foie gras, tuberous chervil in variations 🍷 🍷

CHF 46.-

Ricotta and spinach ravioli, rich mushroom broth,
maitake and raw button mushrooms 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

CHF 42.-

Sea bass fillet stuffed with spinach, fermented tomato butter,
Sauverny lentils served as a dahl 🍷 🍷

CHF 46.-

Saltimbocca-inspired confit veal shoulder,
grilled aubergines and aubergine caviar, sage potato siphon 🍷

CHF 48.-

Desserts

Saint-Marcellin cheese from Maison Mons 🥚
CHF 16.-

My own version of Tarte Tatin 🥚
CHF 16.-

Lemon and thyme macaroon 🥚
CHF 16.-

Caramelised banana and hazelnut dessert 🥚
CHF 16.-

Gourmet coffee 🥚
CHF 14.-

Set menu prices

Starter Main Meal Dessert	68.-
Starter Main Meal	56.-
Main Meal Dessert	56.-

Still or sparkling mineral water (5dl.) and coffee or tea offered
with any set menu

🌱 Vegetarian 🥜 Peanut 🥜 Nuts 🥚 Gluten 🥚 Lactose

For more information about allergens in our dishes, please ask our head waiter and do not hesitate to tell us about your intolerances.

Our prices are in Swiss Francs (CHF), services and VAT 8,1% included

Origin of the meat:

Beef: Switzerland

Veal: Switzerland

Duck: France

Origin of the fish:

Cod: North Atlantic

Swordfish: Indian Ocean

Sea bass: Mediterranean

Origin of the breads & toasts: Switzerland

In order to preserve all their quality and freshness, we would like to inform you that all our products are rigorously selected directly from the producers and craftsmen. We are dependent on the market and some products may occasionally be missing, please accept our apologies.



Rate your experience on TripAdvisor.
You are our best ambassadors!