

## MENU

Soir

*entrées*

Salade de magret de canard séchée sur place , figue et noix	26.-
Huître gratinée (3p) , sabayon au champagne, citron caviar	22.-
Saint-Jacques, topinambour rôti, champignons des bois	29.-
Carpaccio de cerf en gravlax, orange et champignons	26.-
Terrine de foie gras et truffe fraîche noir, chutney de fraise	26.-
Os à moelle, bouillon de boeuf , fleur de sel	19.-
Pâté en croûte de Châteaux Vieux ★★, faisan, kirsch, griottes et figues, cornichons genevois.	19.-
Terrine de pâté de campagne, gel de Madère, cornichons	14.-

---

*plats*

Raviolo à la courge, ricotta et truffe, éclats de marrons.	38.-
Raviolis truffe, sauce au foie gras, foie gras poêlées	44.-
Tartare de bœuf au couteau, frites maison et salade	38.-
Araignée de veau, poêler de chanterelles, crème de morille	46.-
Mijoté de civet de chevreuil, garniture chasse	42.-
Entrecôte de cerf (200 gr ), jus de viande au genièvre, garniture chasse	46.-
Filet pur de bœuf, sauce au poivre vert et kumquat OU Rossini	49.-/69.-
Filet de féra du lac Léman, beurre meunière aux amandes	38.-
Filet de perche du lac Léman, beurre meunière	49.-

\*Tous nos plats sont servis avec un accompagnement de féculents et légumes.