

MENU midi*entrées*

Salade mesclun	8.-
Saint-Jacques, topinambour, champignons des bois	29.-
Carpaccio de cerf en gravlax, vinaigrette orange et champignons	26.-
Velouté de topinambour et noisette concassé	14.-
Terrine de foie gras et truffe, chutney de fraise	26.-
Os à moelle, bouillon de boeuf, fleur de sel ( 20 minute )	19.-
Pâté en croûte de Châteaux Vieux **, faisan, kirsch, griottes. et figues, cornichons genevois.	19.-

*plats*

---

Penne sautées au poulet et crevettes, sauce curry au lait de coco	32.-
Fagottini farcis à la truffe noire et ricotta, sauce et terrine de foie gras	35.-
Filet de féra du lac Léman, beurre aux amandes	38.-
Filet de perche du lac Léman, beurre meunière	49.-
Tartare de bœuf au couteau, frites maison et salade	38.-
Araignée de veau, sauce aux morilles, morilles farcie	46.-
Mijoté de joue de sanglier, spätzle, garniture chasse	42.-

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