

## Mes producteurs durant la semaine du goût

<b>Filets de perche:</b>	Famille Perrissol, Genève François Liani, Genève
<b>Filets de féra:</b>	Perches import, Genève
<b>Filets de poulet GRTA:</b>	Fournier, Genève
<b>Légumes et salades:</b>	Famille Argand, Corsier
<b>Herbes diverses:</b>	1001 herbes, Soral
<b>Ricotta de chèvre:</b>	Casa Mozzarella, Carouge
<b>Poire de bœuf (CH):</b>	Boucherie du Palais, Genève
<b>Frites et pommes de terre:</b>	Patrick Mossière, Genève
<b>Pommes golden:</b>	Genève
<b>Crème fraîche:</b>	Laiteries réunies, Genève
<b>Pain et pâte feuilletée:</b>	Boulangerie Bretzel, Genève
<b>Absinthe:</b>	Absinthe du Vallon Auvernier, Neuchâtel

## ...et le reste de l'année

<b>Charcuterie:</b>	Maison Jural, Vaumarcus Boucherie Saint-André, Chamoson
<b>Risotto et polenta:</b>	Terreni Alla Maggia, Tessin
<b>Glaces et sorbets:</b>	Arty glaces, Genève
<b>Huiles &amp; vinaigres:</b>	Moulin Bovey & Fils, Sévery
<b>Lentilles &amp; pois chiches:</b>	Ferme Courtois, Versoix

«Les mets proposés sur ma carte sont entièrement **élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels** en cuisine selon les critères du label **Fait Maison** établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.».

Pour les vins, je vous propose une gamme de **vins 100% suisses**. Ils ont tous été sélectionnés rigoureusement par mes soins auprès des meilleurs domaines viticoles du pays. De Genève aux Grisons, en passant par le Valais ou Neuchâtel, je vous garantis une magnifique diversité de notre terroir.



**SEMAINE DU GOÛT**  
**13 au 23 septembre 2018**



## Menu « Semaine du goût »

Carpaccio de Féra du Léman

\* \* \* \* \*

Canon de poulet, jus aux herbes de Soral  
Pressé de pommes de terre et légumes de Corsier

\* \* \* \* \*

Parfait glacé à l'absinthe du Val de Travers  
Sirop de verveine de Soral et fruits rouges

### Menu complet:

Entrée, plat ou plat dessert:

Plat:

CHF 49.–

CHF 39.–

CHF 26.–

## Plat du jour « semaine du goût »

(disponible toute la semaine, midi et soir)

Salade de jeunes pousses et crudités,  
le tout de Corsier

\* \* \* \* \*

Ravioli maison  
Ricotta de chèvre de Genève  
et épinards frais de Corsier

### Plat du jour:

midi CHF 22.– soir CHF 29.–

## Proposition de vins

102, Pinot Blanc  
Damien Mermoud, Lully

1dl.

CHF 8.–

7.5 dl.

CHF 56.–

Blanc de noir, Pinot noir vinifié en blanc  
Peter Wegelin, Malans, Grisons

CHF 9.–

CHF 63.–

Bourguignon Noir  
Domaine des Dix Vins, Hermance

CHF 7.–

CHF 49.–

Numéro 3, Gamay, Gamaret, Pinot Noir  
Damien Mermoud, Lully

CHF 6.50

CHF 49.–

## Suggestions

Poire de bœuf, sauce à l'estragon  
Frites fraîches et légumes de Corsier

CHF 37.–

Filets de perches du Léman  
Frites fraîches et légumes de Corsier

CHF 46.–

## Dessert de la semaine

Tarte tatin aux pommes et romarin  
Servi avec sa crème fraîche

CHF 12.–

## Digestif

Marc de Gewürztraminer  
Damien Mermoud, Lully

2cl.

CHF 7.–