

Menu Spécial

Semaine du Goût 2018

Proposé par nos chefs Jérôme Chauveau et Simon Boyault

98.-

En verrine, Velouté de Topinambours^{***} et Foie gras parfumé à l' Huile de Truffe.



Rillettes de Brochet du Léman à l' Estragon et au Citron, Crème légère à la Betterave^{***} et ses Toasts.



Filet de Bœuf^{***} en Tournedos, Sauce aux Chanterelles, Ecrasé de Pommes-de-terre Agria^{***} et Trio de Carottes confites.



Soufflé à la Liqueur de Coing de M. Alain Dekumbis du Verger Perdu à Avully sur son Coulis de Fruits rouges^{***}.

Les produits marqués d'astérisques^{***} sont labellisés Genève Région Terre Avenir.