

Menu du Terroir *du 13 au 23 septembre*

Ambassadeur du terroir genevois, Philippe Chevrier affectionne quotidiennement les produits locaux et de saison dans sa cuisine au Domaine de Châteauevieux et dans tous ses restaurants.

A l'occasion de la Semaine du Goût, le Chef du restaurant Marjolaine Francesco Tedesco, vous suggère un menu du terroir mettant à l'honneur les produits « Genève Région Terre Avenir » :

Buratta de Plainpalais de chez *Angelo Albrizio, Casa Mozzarella*
carpaccio de tomates de *Pierre Gallay à La Petite Grave*, rucola



Duo d'agneau de chez *Jean-Jacques Imberti*
à la Ferme du plateau de Vessy :
côtelettes grillées et épaule confite au thym et à l'ail,
petits légumes du marché et purée de pommes de terre
de *l'Union Maraîchère de Genève*



Tarte fine aux pommes de *l'Union Maraîchère de Genève*

Menu Chf 58.00
midi et soir