

To tease your appetite . . .

Green asparagus "à la plancha", crispy egg asparagus mousseline with orange peel, Timut pepper and cinnamon	32.-
"Tarshimi" of red Albacore tuna « Friend of the Sea » sea-weed salad, tobeko, poppy seeds	38.-
Veal tartar, tonato emulsion, focaccia with bologna and parmesan	38.-
Lobster cooked in bamboo basket, fennel salad Collybie mushrooms, grapefruit, yuzu and ginger vinaigrette	46.-
Ravioli filled with crab of Kamtchatka and langoustine "Asia" sea food emulsion, lemon-grass and ginger	58.-

The tide...

Atlantic sea-bass pierced with a fennel wood bouillabaisse espuma with shellfish and sea food	64.-
Fillet of young turbot «TSACK-TSACK» à la plancha Fregola sarda risotto with purple artichokes broad beans and bottarga, riviera condiment	56.-
Grilled octopus, herbs and Sansho pepper, umami broth with crunchy vegetables	52.-
Lobster fricassee, cuttlefish carbonara with saffron and basil onions, eggplant, pine nuts and grapes	78.-
<i>According to the fishing of the day</i>	as a tasting for two persons p.p 48.-

Our daily business lunch in front of the Cognoy lake 68.-

Whole fishes, roasted or cooked with wood smoke . . .

Whole roast sole of Brittany, salted butter from the Alps	82.-
<i>as a tasting for two persons</i>	p.p 46.-
Sea-bass cooked in a rock salt crust, Niçoise sauce	<i>For two people</i> p.p 82.-
Sea-bass cooked with lemon-grass, ginger, Thai sauce, black garlic and sesame	<i>For two people</i> p.p 82.-
Sea-bass cooked over beech smoke, vinaigrette with aromatic herbs	<i>For two people</i> p.p 82.-
<i>According to the fishing of the day</i>	

The meadow...

Charolais beef fillet, marrow with smoked salt watercress, spicy red wine sauce, Spring vegetables	62.-
Roasted "Swiss Premium" veal chop morels and Spring asparagus	<i>For two people</i> p.p 68.-
Organic confit lamb shoulder from Valais sauce with spices of Thousand and One Nights eggplant millefeuille, chickpea mousse and datte chutney	54.-

Refined Swiss cheeses . . .

L'Etivaz AOC, chutney with nuts and grapes	18.-
Blue Jersey from Toggenburg, pear and chestnuts honey	18.-
Goat cheese from Aubonne, Taggiasche olives tapenade, pesto of confit tomato	18.-

The delicious sweet trolley of Chef TOMO . . . 21.-

Homemade ice cream and sorbets

In case of allergy or food restrictions, please contact our staff who will gladly inform you



Origin of our meats: Beef (Ireland/Switzerland), poultry (France) Veal (Switzerland) TVA (7.7%) comprise



Pour commencer . . .

Asperges vertes à la plancha, œuf de poule croustillant mousseline d'asperges à l'écorce d'orange, poivre Timut et boutons de cannellier	32.-
« Tarshimi » de thon rouge Albacore « Friend of the Sea » salade d'algues marines, tobeko croquant au pavot	38.-
Tartare de veau blanc, émulsion tonato, focaccia à la mortadelle et parmesan	38.-
Homard cuit en panier de bambou, salade de fenouil et pamplemousse collybie à pied velouté, vinaigrette au yuzu et gelée au gingembre	46.-
Ravioles de crabe royal du Kamtchatka et langoustine « Asia » émulsion de crustacés à la citronnelle et gingembre	58.-

La Mer . . .

Dos de bar d'Atlantique "fenouillé" espuma goûteuse de bouillabaisse aux coquillages et crustacés	64.-
Blanc de turbotin à la plancha « TSACK-TSACK » risotto de Fregola sarda aux artichauts poivrade févettes et poutargue, condiment riviera	56.-
Jolie tentacule de poulpe grillée, herbes et poivre Sansho bouillon umami aux croque légumes	52.-
Fricassée de homard, carbonara de seiche au safran et basilic oignons doux aux aubergines, pignons et raisins	78.-
<i>Pêche du jour selon arrivage</i>	p.p 48.-

Tous les midis, notre business lunch face au lac de Cologny 68.-

Les poissons entiers d'Atlantique . . .

Belle sole de Bretagne de petits bateaux à la poêle, au beurre salé des Alpes	82.-
<i>En dégustation pour deux personnes</i>	p.p 46.-
Bar d'Atlantique cuit en croûte de sel marin, sauce Niçoise	<i>pour 2 personnes</i> p.p 82.-
Bar d'Atlantique rôti à la citronnelle, gingembre, sauce thaï à l'ail noir et sésame	<i>pour 2 personnes</i> p.p 82.-
Bar d'Atlantique cuit à la fumée de bois, vinaigrette aux appétits	<i>pour 2 personnes</i> p.p 82.-
<i>Pêche du jour selon arrivage</i>	

La Terre . . .

Filet de bœuf Charolais poêlé, moelle au sel fumé mousseline de cresson, jus au vin rouge épicé, légumes du printemps	62.-
Belle côte de veau « Swiss Premium » rôtie au sautoir morilles et asperges printanières	<i>pour 2 personnes</i> p.p 68.-
Épaule d'agneau de lait BIO du Valais confite à basse température jus aux épices des mille et une nuits, millefeuille d'aubergine poischichade et chutney de dattes	54.-

Les fromages du pays au lait cru . . .

L' Etivaz AOC d'alpage, chutney aux noix et raisins	18.-
Jersey bleu du Toggenburg, poire et miel de châtaignes	18.-
Chèvre d'Aubonne, tapenade d'olives Taggiasche, pesto de tomate confite	18.-

Le chariot très gourmand de Tomo . . . 21.-

Sorbets et glaces maison

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers

Origine de nos viandes: Le bœuf (Irlande/Suisse), la volaille (France), le veau (Suisse)

TVA (7.7%) comprise

