

Pour commencer, tartares et sashimis . . . 28.-

Tarshimi de thon rouge Albacore "Asia", salade d'algues
Nems de filet Saint-Pierre « Mikado » gelée de pomme verte et wasabi
Carpaccio de loup de mer, huile d'olive, fleur de sel, basilic et piment d'Espelette

Comme dans un jardin . . . 28.-

Belles asperges vertes à la plancha, émulsion à la pistache de Sicile, orange et poivre Timut
Artichauts poivrade, jus fouetté à l'huile d'olive vierge et citron jaune, sarrasin torréfié
Œuf de poule Bio qui picore, morilles du printemps, mousseline de petits pois

Nos bonnes soupes . . . 22.-

Soupe de poissons de roche, rouille et croûtons
Bisque de homard au croque légumes et estragon

Plage, coquillages et crustacés . . . 54.-

Ravioles de crabe royal du Kamchatka et langoustine « Asia »
Printanière de homard, confit de citron jaune et olives taggiasche

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

Les poissons rôtis entiers ou cuits à la fumée de bois... 78.-

Belle sole de Bretagne, rôtie meunière ou grillée 78.-
Loup de mer cuit en croûte de sel marin, sauce niçoise pour 2 personnes p.p 79.-
Loup de mer rôti à l'écaille, flambé au thym pour 2 personnes p.p 79.-
Saint-Pierre rôti au bois de fenouil, bouillon pagnolesque pour 2 personnes p.p 76.-
Omble chevalier, cuit à la fumée de bois, vinaigrette à la truffe pour 2 personnes p.p 65.-

La cuisine de la Mer... 62.-

Homard à la plancha, aïoli de fenouil à l'ail noir, légumes du printemps 62.-
Gamberonis Rossi grillés, sauce vierge aux olives taggiasche, origan 72.-
Filets de Saint-Pierre et langoustine cuits en panier de bambou 59.-
Pavé de loup de mer cuit sur peau, aubergine laquée au miso, persillade de gingembre 58.-
Blanc de turbotin de pleine mer aux asperges vertes, poudrée de curry doux 56.-
Linguine artisanale aux fruits de mer « pasta all'scaglio » 48.-
Filet d'omble chevalier aux morilles et vin jaune du Jura 49.-
Bouillabaisse pagnolesque de Francis Pour deux personnes p.p 78.-
avec homard p.p 108.-

La terre... 62.-

Filet de bœuf du pays rassis sur os, jus truffé, pomme purée aux truffes 62.-

Les fromages du pays... 18.-

Gruyère d'alpage, pain aux fruits secs 18.-
Jersey bleu et miel de fleurs 18.-
Chariot des desserts 21.-
Soufflé chocolat, fruit de la passion (à commander en début de repas) 21.-

Origine de nos viandes: Le bœuf-Irlande, la volaille-France, le veau-Suisse TVA (8 %) comprise



To tease your appetite, tartares and sashimis . . . 28.-

Tarshimi of red Albacore tuna « Friend of the Sea » "Asia", sea-weed salad

Nems of John Dory "Mikado", green apple and wasabi jelly

Sea bass carpaccio, olive oil, fleur de sel, basil and "piment d' Espelette"

Like a garden. . . 28.-

Green asparagus à la plancha, pistachio emulsion from Sicily, orange and Timut pepper

Poivrade Artichokes, whipped lemon juice and olive oil cloud, roasted buckwheat

Egg « bio », morel mushrooms, pea mousseline

Our soups. . . 22.-

Rock fish soup, "rouille" and croutons

Lobster Bisque with spring vegetables and tarragon

Beach, coquillages et crustacés . . . 54.-

Ravioli filled with crab of Kamchatka and langoustine "Asia"

Lobster with confit lemon and taggiasche olives

Business lunch with Lake view 68.-

Whole fish, roasted or cooked with wood smoke

Sole of Brittany, limited catch, roasted or menière with salty butter 78.-

Whole sea-bass in a rock salt crust, Niçoise sauce *For two people p.p* 79.-

Roasted sea bass flamed with thyme *For two people p.p* 79.-

John Dory roasted with fennel wood, « pagnolesque » bouillon *For two people p.p* 76.-

Arctic char, smoked whole, truffle vinaigrette *For two people p.p* 65.-

The Sea

Lobster à la plancha, fennel aioli with black garlic, spring vegetables 62.-

Grilled Gamberonni Rossi, virgin sauce with taggiasche olives and oregano 72.-

John Dory filet and langoustine cooked in a bamboo steamer 59.-

Sea bass cooked on the skin, lacquered aubergine with miso, ginger persillade 58.-

Filet of young turbo, green asparagus, sweet curry powder 56.-

Seafood home made linguine «pasta all'scaglio» 48.-

Arctic char fillet with morels cooked with yellow wine from the Jura 49.-

Pagnolesque Bouillabaisse by Francis *For two people p.p* 78.-
With lobster p.p 108.-

The Meadow

Swiss beef fillet aged on the bone, truffle sauce, mousseline puree with truffles 62.-

Swiss cheese board

Gruyère d'alpage, bread with dried fruits 18.-

Jersey bleu, honey flowers 18.-

Dessert trolley 21.-

Chocolat and passion fruit soufflé, *(to be ordered at the beginning of the meal)* 21.-

All our meats are of Swiss and Scottish origin, our poultry is from France

