

Comme dans un jardin . . .

Jolies courgettes fleurs maraichères de Monsieur Chapuis, poêlée de chanterelles
Agnoletti d'artichauts poivrade, émulsion à l'écorce de citron jaune, sauge cristallisée
Oignon gourmand bien confit glacé au miel de fleurs et miso

Tartares et sashimis . . .

Tarshimi de thon rouge Albacore "Asia", salade d'algues
Jardin marin de l'Atlantique au shizo, petites pousses et limette
Tartare de veau blanc « passeggiata Italiana »

Par ici les bonnes soupes !

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

Plage, coquillages et crustacés . . .

Ravioles de crabe royal du Kamtchatka et langoustine « Asia »
Homard à la plancha, fraîcheur de fèves, radis roses et grenade

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

28.-

38.-

28.-

58.-

68.-

Nos poissons rôtis entiers ou cuits à la fumée de bois ...

Belle sole de Bretagne, rôtie à la poêle noire meunière ou grillée 82.-
Loup de mer cuit en croûte de sel marin, sauce niçoise *pour 2 personnes* p.p 82.-
Loup de mer rôti à l'écaille et brindilles de thym, beurre blanc *pour 2 personnes* p.p 79.-
Loup de mer cuit à la fumée de bois, vinaigrette aux herbes *pour 2 personnes* p.p 82.-
Omble chevalier du lac de Cologny rôti au beurre des Alpes *les 100 gr.* 16.-
Homard poché puis rôti sur un lit de gros sel
beurre moussoux au safran et basilic *pour 2 personnes* p.p 74.-

La cuisine de la Mer et des Lacs...

Dos de lotte rôti, caponata de légumes d'été 60.-
arancini croustillant aux crevettes sauvages
Blanc de turbotin de pleine mer « Tsack-Tsack » à la plancha 62.-
huile d'olive Bio de Sicile aux épices grillées, fleur de sel
Pavé de loup de mer piqué d'un bois de fenouil, cuit au four 64.-
risotto végétal de fenouil, condiment goûteux de tomates rouges
Provençale de poulpe poêlé, poudrée de paprika et piment d'Espelette 49.-
olives taggiasche, cebette, tomates, jus de volaille rôtie
Homard en tagine aux épices des mille et une nuits 78.-
figues Persanes, mousseline de pois chiches
Filet d'omble chevalier poêlé à la verveine de notre jardin 58.-

La terre...

Filet de bœuf charolais rôti au sautoir, gnocchi moelleux et chanterelles 64.-
jus façon daube à l'écorce d'orange et poivre Timut

Les fromages du pays de Monsieur Bruand...

Gruyère d'alpage 18.-
Jersey bleu et miel de fleurs 18.-

Le chariot très gourmand de Tomo

21.-

Origine de nos viandes: Le bœuf-Irlande, la volaille-France, le veau-Suisse

TVA (8 %) comprise



Like a garden. . .

Zucchini flowers of Mr. Chapuis, pan-sautéed chanterelles

Agnoletti filled with purple artichokes, lemon zest scented foam, and crystalized sage

Onion comfit, glazed with honey flowers and miso

To tease your appetite, tartares and sashimis . . .

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

Atlantic sea garden with shizo, sprouts and lime

Veal tartar «passegiata Italiana»

Our soups. . .

Rock fish soup, “rouille” and croutons

Lobster bisque with raw vegetables enhanced with a hint of tarragon

Catch from the Sea and the Lakes . . .

Ravioli filled with crab of Kamtchatka and langoustine “Asia”

Lobster à la plancha, chilled broad-beans, pink radish and pomegranate

Our daily business lunch in front of the Cologny lake

28.-

38.-

28.-

58.-

68.-

Whole fish, roasted or cooked with wood smoke

Sole of Brittany, limited catch, roasted in a cast iron pan or meunière 82.-

Whole sea-bass in a rock salt crust, Niçoise sauce *For two people p.p* 82.-

Sea-bass roasted on skin, flavoured with thyme, sea-food reduction, white butter sauce
For two people p.p 79.-

Sea-bass cooked over wood smoke, aromatic herb salsa *For two people p.p* 82.-

Artic char from the Cologny Lake, roasted in tasty Alpine butter **100 gr.** 16.-

Lobster poached then roasted on a bed of rock salt
foamy butter infused with saffron and basil *For two people p.p* 74.-

Lake and Sea

Roasted monkfish, summer vegetable caponata, crispy arancini with wild prawns 60.-

Filet of young turbo à la plancha, organic Sicilian olive oil with grilled spices, fleur de sel 62.-

Oven roasted Sea bass, pierced with a fennel wood
vegetable risotto and red tomato condiment 64.-

Pan-fried octopus “ à la Provençale”, and Espelette pepper, Taggiasche olives
young onions, tomatoes, powdered with paprika 49.-

Lobster tagine with spices of a thousand and one nights
Persian figs, Chickpea mousseline 78.-

Arctic char fillet fried with verbena from our garden 58.-

The Meadow

Roasted Charolais beef fillet, fondant gnocchi and chanterelles
“daube” sauce with orange peel and Timut pepper 64.-

Swiss cheese from the pasture

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

Jersey bleu, honey flowers 18.-

The delicious sweet trolley of maestro TOMO

21.-

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



VAT (8 %) included