

Like a garden . . .

- Rainbow of winter root vegetables, watercress and flat parsley mousse
- Tortellini with wild mushrooms and celery, gingerbread crumbs
- Roasted Jerusalem artichokes, glazed with black truffle sauce, vegetables broth

To tease your appetite, tartars and sashimis . . .

- "Wester Ross" salmon fillet with Nori sea-weed, guacamole and spicy sesame
- "Tarshimi" of red Albacore tuna « Friend of the Sea » "Asia", sea-weed salad
- Oysters, Special "Pléiade Poget" n ° 3", 6 pieces

Our soups . . .

- Rock fish soup, "rouille" and croutons
- Geneva green lentils velouté, green cabbage stuffed with black truffles

The tide . . .

- Ravioli filled with crab of Kamtchatka and langoustine "Asia"
- Roasted lobster, passeggiata Italiana, ricotta and saffron gnocchi

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.-
- Sea-bass in a rock salt crust, Niçoise sauce *For two people* p.p 82.-
- Sea-bass roasted on scales, lemon zest, white butter with champagne, crunchy vegetable *For two people* p.p 82.-
- Sea-bass cooked over wood smoke, aromatic herbs salsa *For two people* p.p 82.-

Catch from the Sea . . .

- Grilled octopus, Camarolli Acquerello risotto flavoured with wine, "radicchio" caramelized 54.-
- Fillet of young turbot à la plancha, Jerusalem artichokes, roast juice with sage 62.-
- Monkfish, crunchy flat parsley and dugléré sauce 62.-
- Pan fried John Dory fillets with salted butter from the Alps, arlésienne of green cabbage 64.-
- Oven baked sea-bass fillet, shells marinière and leeks 68.-
- Pan-fried lobster, butter with crumbs of black truffle, tuberous chervil, celery mousseline 78.-

The Meadow . . .

- Roasted beef fillet, onion confit with red wine, vegetal chestnut risotto 64.-

Swiss cheese from the pasture . . .

- Vacherin Mont d'Or 18.-
- L'Etivaz 18.-

The delicious sweet trolley of Chef TOMO . . .

21.-

Origin of our meats: Beef (Ireland/Switzerland), poultry (France) Veal (Switzerland)



VAT (8 %) included

Comme dans un jardin . . .

Méli-mélo de légumes racines d'hiver, mousseline de persil plat et cresson

Tortellini aux champignons sauvages et céleri, miettes de pain d'épices

Artichauts de Jérusalem rôtis, glacés au jus truffé, bouillon maraîcher

Tartares et sashimis . . .

Dos de saumon « Wester Ross » aux algues Nori, avocat et sésame épicé

« Tarshimi » de thon rouge Albacore "Asia", salade d'algues marines

Huîtres spéciales « Pléiade Poget » n°3, les 6

Par ici les bonnes soupes !

Soupe de poissons de roche, rouille et croûtons

Velouté moussoux de lentilles vertes du pays, chou vert farci aux truffes noires

Plage, coquillages et crustacés . . .

Ravioles de crabe royal du Kamtchatka et langoustine « Asia »

Homard rôti, passeggiata Italiana, gnocchi ricotta et safran

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, zeste de citron, *pour 2 personnes* p.p 82.-
beurre blanc au champagne, croque légumes

Loup de mer cuit à la fumée de bois, vinaigrette aux herbes *pour 2 personnes* p.p 82.-

La cuisine de la Mer et des Lacs . . .

Poulpe grillé, risotto Carnarolli Acquerello au vin, radicchio caramélisé 54.-

Blanc de turbotin à la plancha, artichauts de Jérusalem, jus de rôti à la sauge 62.-

Noisettes de lotte, croustillant de persil, sauce dugléré 62.-

Aiguillettes de filets de Saint-Pierre poêlées au beurre salé des Alpes 64.-
arlésienne de chou vert frisé

Pavé de loup de mer au four, marinière de coquillages et jeunes poireaux 68.-

Homard poêlé, beurre à la truffe noire, cerfeuil tubéreux, mousseline de céleri 78.-

La Terre . . .

Filet de bœuf du pays rôti au sautoir, viennoise d'oignon confit au vin rouge 64.-
risotto végétal de châtaignes

Les fromages du pays de Monsieur Bruand . . .

Vacherin Mont d'Or 18.-

L' Etivaz 18.-

Le chariot très gourmand de Tomo . . .

21.-

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

TVA (8 %) comprise

