

La cuisine du soleil . . .

Gaspacho de tomate jaune, granité aux algues et citron
brochette de grosses crevettes sauvages, laquées poivrées 38.-

*Yellow tomato gazpacho, seaweed and lemon iceberg
skewer of shrimps, pepper lacquered*

Risotto Carnaroli Acquerello aux fleurs de courgettes
pecorino et amandes fraîches, salvia croquante 36.-

*Risotto Carnaroli Acquerello with zucchini flowers
pecorino and fresh almonds, crunchy crystalized "Salvia"*

Dos de pagre rôti aux pêches, verveine du jardin et poivre Timut 58.-

Roasted porgy with peaches, verbena of our garden and Timut pepper

Filets de rougets de roche, poêlée de calamaretti, jus corsé d'une bouillabaisse 62.-

En dégustation 48.-

Red mullet, pan-fried calamaretti, bouillabaisse sauce

Noisettes de filet mignon de veau Swiss premium, mousseline de carottes nouvelles au sésame,
lentins de chêne, pesto de gingembre et coriandre 64.-

En dégustation 49.-

*Veal fillets Mignon "Swiss Premium"
carrots mousseline with sesame, shitake, ginger and coriander pesto*

Pêche du jour du Lac de « Cologny » selon arrivage

Daily fishing of "Cologny" Lake, according to catches



T. Byrne & G. Dupont
Chefs Relais et Châteaux