



ALEXANDRE NOIREAUX
CHEF DE CUISINE
VOUS PROPOSE
SA CARTE D'HIVER

« A L'ONDE L'ON DINE »

APERITIF « A PARTAGER »

Graissin normand au poivre mignonnette		18
Rillette de truite aux herbes fraîches		21
Planchette de jambon de Parme	DEMI 18	32

ENTREES

Salade mêlée		12
L'œuf croustillant, fricassée de champignons, espuma gruyère caramel à la truffe noire		30
Ceviche de bar mariné, à la betterave & gingembre		30
Carpaccio de Féra du Léman fumé à froid pomme verte acidulée et chorizo		32
Tartare de bœuf coupé au couteau, salicornes & oignons frits	DEMI 29	42
Velouté de panais à l'huile de persil		18

POISSONS & CRUSTACES

Filet de perche du Léman, pommes allumettes & salade verte		54
Homard du Maine en persillade et grillé entier, pommes country et cassolette de légumes		68
Loup de Corse grillé entier, fenouil, anis & pommes grenailles	POUR DEUX PERS	120

VEGETARIEN

Risotto à la betterave et aux noix torréfiées		30
Cromesquis de pois chiche, champignons et tofu		28
Fregola sarda « cacio e pepe »		32

DU GRILL

Crapaudine de coquelet au romarin (CH)	39
Filet de bœuf Angus 200gr (CH)	56
Côte de veau du pays 300gr (CH)	64

POUR DEUX PERSONNES

Chateaubriand Angus 400gr (CH) (prix par personne)	58
---	-----------

DE LA BROCHE

LAISSER VOUS TENTER PAR LES SUGGESTIONS DU CHEF SELON ARRIVAGE

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites allumette	6
Gratin de pommes de terre	6
Fricassée de champignons	8
Cassolette de légumes de saison	8

LES SAUCES – Bearnaise – Chimichurri – Vigneronne - Aux poivres

Les « Plats Grill & Broche » sont accompagnés d'une sauce de votre choix, d'une fricassée de pommes de terre et légumes de saison ou frite allumette.

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés	19
Savarin aux fruits exotiques, crème légère à la vanille et sorbet PaBaMa	15
Déclinaison de citron et meringue croquante	15
Trio de chocolat noir, noix de pécan et fleur de sel	15
Tarte fine aux pommes, glace vanille bourbon « dès 2 pers » (prix par personne)	12
Assortiment de glaces et sorbets	15

Inclus TVA 7.7%

MENU CHAPLIN

Amuse bouche

L'œuf croustillant,

fricassée de champignons, espuma de gruyère caramel à la truffe noire

Coquelet grillé en crapaudine mariné aux herbes,

frites allumette

Déclinaison de citron et meringue croquante

59

MENU DU CHEF

Amuse bouche

Carpaccio de Féra du Léman fumé à froid

pomme verte acidulée et chorizo

Risotto aux queues de langoustines snackées

jus aux sucs de crustacés

Pièce de viande du moment rôti au grill

purée de pommes de terre à la truffe noire

Brillat Savarin

saladine de mâche à l'huile de noisettes torréfiées

Savarin aux fruits exotiques, crème légère à la vanille et sorbet PaBaMa

130

Sélection du Sommelier

Un verre de vin par plat

70

(par personne)

Inclus TVA 7.7%