



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

« A L'ONDE L'ON DINE »

# ESPRIT DE PARTAGE

<b>Rilette de sanglier</b>	18
<b>Sardine de Brujula,</b> beurre au miso & piment d'Espelette	32

# MISE EN APPETIT

<b>Salade mêlée</b>	12
<b>Espuma de polenta &amp; fricassée de chanterelles</b>	19
<b>Œuf croustillant,</b> crémeux de champignons, tuile de parmesan & guanciale	28
<b>Velouté de courge,</b> émulsion de coquillages	24
<b>Ballotine de foie gras de canard figues rôties,</b> betterave à la cardamome	32
<b>Carpaccio de féra fumée du Léman,</b> vinaigrette de poires et amandes	26
<b>Tartare de bison au whisky &amp; salicornes</b>	32

# DELICES VEGETARIENS

<b>Cappuccino de butternut aux châtaignes</b>	18
<b>Risotto aux chanterelles</b>	30
<b>Espuma de polenta &amp; légumes de saison</b>	28

# PECHE DE SAISON

<b>Filets de perches du Léman,</b> beurre blanc & salade du marché	54
<b>Sandre du Léman,</b> beurre blanc & légumes de saison	42

# VIANDES DU BOUCHER

<b>Filet de bœuf Angus</b>	200gr	56
<b>Chateaubriand Angus pour deux personnes</b> (prix par personne)	400gr	54
<b>Crapaudine de coquelet grillé aux herbes,</b> pommes grenailles & salade verte		39

**SAUCES FINESSE · Vigneronne · Forestière · Chimichuri · Beurre aux herbes**

## GARNITURES SUBTILES

<b>Pommes de terre grenailles</b>	6
<b>Frites allumettes</b>	6
<b>Légumes de saison</b>	6
<b>Spätzli maison</b>	8

# COIN GOURMAND

<b>Paris-Brest revisité</b>	15
<b>Baba'maretto</b>	15
<b>Omelette Norvégienne de l'Onde</b>	15
<b>Tarte aux pommes, glace caramel pour deux personnes</b> (prix par personne)	12
<b>Sorbets &amp; glaces maison (3 parfums)</b>	15
<b>Sélection de fromages</b>	14

# CHASSE D'AUTOMNE

<b>Selle de chevreuil grillée pour deux personnes</b> (prix par personne)	62
<b>Côte de cerf grillée</b>	54
<b>Civet de de sanglier</b>	38

Tous les plats sont accompagnés d'une garniture chasse

# MENU CHAPLIN

## Amuse-bouche

\*\*\*

**Œuf croustillant, espuma de champignons,  
tuile de parmesan & guanciale**

\*\*\*

**Crapaudine de coquelet grillé aux herbes,  
pommes grenailles & salade verte**

\*\*\*

**Baba'maretto**

59

# MENU DU CHEF ALEXANDRE NOIREAUX

## Amuse-bouche

\*\*\*

**Ballotine de foie gras de canard figues rôties,  
betterave à la cardamome**

\*\*\*

**Espuma de polenta & fricassée de chanterelles**

\*\*\*

**Médailon de chevreuil & sa garniture chasse**

\*\*\*

**Paris-Brest revisité**

108