



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

« A L'ONDE L'ON DINE »

# ESPRIT DE PARTAGE

<b>Rillette de sanglier</b>	18
<b>Sardine de Brujula</b>	32
Beurre au miso & piment d'Espelette	

# MISE EN APPETIT

<b>Salade mêlée</b>	12
<b>Espuma de polenta &amp; fricassée de chanterelles</b>	19
<b>Œuf croustillant</b>	28
Crèmeux de champignons, tuile de parmesan & guanciale	
<b>Velouté de courge</b>	24
Émulsion de coquillages	
<b>Ballotine de foie gras de canard</b>	32
Figues rôties & Betterave à la cardamome	
<b>Carpaccio de féra fumée du Léman</b>	26
Vinaigrette de poires et amandes	
<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>	54
Beurre blanc & salade du marché	
<b>Sandre sauvage</b>	42
Beurre blanc & légumes de saison	

# LE COIN 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

# PARADIS GOURMAND

<b>Paris-Brest revisité</b>	15
<b>Baba'maretto</b>	15
<b>Omelette Norvégienne de l'Onde</b>	15
<b>Tarte aux pommes &amp; 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 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