

à table, mois de la restauration locale & durable (ici toute l'année)

entrées

tarte tatin à l'oignon, mesclun	13.-
ravioli maison à la longeole IGP, bouillon composte	14.-
poireaux vinaigrette, œuf genevois bio, herbe	12.-

plats

féra du lac Léman, lentilles verte, aubergine, poivrons	14.-/28.-
suisse risotto, épinard, courgette, crème de bleu fribourgeois	14.-/28.-
papet genevois (saucisson pistache, pomme de terre, poireaux)	14.-/28.-
couscou genevois, légumes GRTA, harissa maison, pois-chiches	15.-/30.-



SUGGESTION DU JOUR 21.-

menu apprenti (amuse-bouche, entrée, plat, dessert)	40.-
---	------

desserts

carpaccio de poire confite, crumble à la farine de sarrasin	9.-
pomme, carotte, raisin	9.-
mousse framboise	8.-
café gourmand	12.-

Tout fait maison

Provenance des viandes : Genève

Provenance des volailles : Genève

Provenance des poissons : Genève

Informations sur les allergies : Nous vous communiquerons volontiers les détails sur les mets susceptibles de déclencher des allergies ou intolérances

Service et TVA 8,1% inclus