

(l') Aparté

CHF

Ormeau saisi au beurre demi-sel, pickles d'encornets, citron bergamote, huile d'olive noire	58.-
Gamberro Rosso en carpaccio, mariné entier, mayonnaise au corail d'oursin	62.-
Jaune d'œuf bio de Genève saumuré, céleri rave, truffe noire	60.-
Blanc de barbue aux coques, poireaux, caviar Daurenki, sudachi, imprimé radis bière	62.-
Filet de féra du lac, gnocchi épinards, maïs, vin jaune	56.-
Nacre de cabillaud skrei, moules au safran de Meinier	58.-
Queue de bœuf, consommé au thé fumé aux racines de pin, pommes de terre de Jussy	58.-
Poitrine de pigeon « Sélection Valéry Miéral », cardons genevois, hélianthi glacé	62.-
Magret d'agneau des Adrets, courge butternut en rosace brûlée	64.-
Sélection de 4 fromages affinés de chez Mr Bruand	19.-
Parfait agrumes confits, crémeux citron, sorbet menthe, tuile caramélisée	19.-
Finger biscuit sacher chocolat, pistache, tuile au grué de cacao, gel chocolat et glace chocolat	19.-
Sablé mousse citron, pollen, crème double, gel citron	19.-

Dans le but d'éviter l'attente, merci de commander les desserts à la carte en début de service au moment de la prise de commande. dans le cas contraire l'attente sera de 15 minutes.



Laissez votre avis et suivez nous !
#restaurantAparté