



L'ARTISAN

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC). GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food »

Les entrées / Starters

Le Faisan / Pheasant



: 12 min

21 CHF

Tourte de faisan chaude au jus de chasse et compote d'airelles

Hot pheasant pie with game gravy and cranberry compote

La Saint-Jacques / Scallop

21 CHF

Carpaccio de Saint-Jacques des côtes Bretonnes, à la vinaigrette de topinambour et noisette sur un lit de

Lentilles beluga GRTA de la famille Courtois à Sauverny (GE)

Carpaccio of Saint-Jacques from Brittany coast, with Jerusalem artichoke and hazelnut vinaigrette on a bed of

Beluga GRTA lentils of the Courtois family in Sauverny

Le Cèpe / Cep

25 CHF

Cappuccino de cèpe et nuage de marron, tartine de pain à la pomme de terre et fricassée de cèpes à l'ail doux

Cappuccino of cep and cloud of chestnut, slice of bread with potato and fricassee of mushrooms and sweet garlic

Les plats / Main Courses

La Langouste / Crayfish

47 CHF

Langouste rôtie aux saveurs d'agrumes, courge et marrons, mousse de pommes de terre et beurre blanc à l'orange

Roasted crayfish with flavors of citrus, squash and chestnuts, potato mousse and white butter with orange

Le Porc de Jussy / Pork from Jussy (GE) / Pork from Jussy (GVA)

42 CHF

Poitrine de porc du Château du Crest à Jussy, écrevisses du Lac Léman

Cannelloni de céleri boule GRTA et betterave aigre doux, coulis de carapace

Pork from the Crest Castle in Jussy, crayfish from the Lemane lake,

Cannelloni stuffed with sweet and sour beetroot and celery, shellfish coulis

Le Chevreuil / Deer

47 CHF

Médallions de chevreuil, mousse de panais à l'huile de noisette, poire à botzi pochée au vin rouge et spaetzle maison

Medallions of deer, parsnip mousse with hazelnut oil, red wine botzi poached pear and homemade spaetzle



Les Tortiglioni / Tortiglioni

39 CHF

Corolle de tortiglioni* farcies à la ricotta, fricassée de cardons GRTA du domaine de Brunette à Cartigny (Famille Gallay)

Petits légumes de saison

*Corolle de tortiglioni * stuffed with ricotta, GRTA cardoon fricassee from Domaine de Brunette in Cartigny (Gallay family)*

Small seasonal vegetables

Les desserts / Desserts

La Forêt Noire / Black Forest

14 CHF

Forêt Noire de l'Artisan

Black Forest made in l'Artisan style

La Pomme / Apple

14 CHF

Déclinaison de pomme Gala GRTA et crumble chocolat noir

Apple GRTA in different styles with chocolate crumble

Le Citron / Lemon

14 CHF

Tarte aux citrons verts et jaunes, éclats de meringue

Green and yellow lemon tart, flakes of meringue



Demandez vos plats sans Gluten / Ask for your gluten free dishes



Végétarien / Vegetarian

-Provenances- Viandes : Suisse, et France / Meats : Switzerland, and France

Poissons : Océan Atlantique et Mer Méditerranée / Fishes : Atlantic Ocean and Mediterranean Sea

Nos prix s'entendent taxes 7,70% et services compris / All taxes 7,70% and service charge are included

LES PETITS METS AUTHENTIQUES

