

Les entrées / Starters

- Le Foie gras / Foie Gras** 23.-
Cylindre de Foie Gras au magret de canard fumé, duo autour de la pomme GRTA, brioche juste dorée
Foie Gras Cylinder with smoked duck breast, duet around the GRTA apple, just golden brioche
- La Saint-Jacques / Scallop** 21.-
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
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
- L'Huitre / Oyster** 25.-
Déclinaison autour de l'huitre chaude et froide
Variation around the oyster warm and fresh

Les plats / Main Courses

- La Saint-Jacques / Scallop** 46.-
Saint-Jacques des côtes bretonnes, duo de betterave et crème de choux fleur, beurre blanc au jus d'huitre marennes d'Oléron
Scallops from the Brittany coast, duet of beetroot and cream of cauliflower, white butter with oyster juice from Oleron
- Le Cabillaud Skrei / Skrei Codfish** 42.-
Cabillaud cuit à la vapeur sur un lit de risotto de céleri boule, émulsion de coquillage au curry doux, tuile de riz soufflé
Steamed cod on a bed of celery risotto, shellfish emulsion with mild curry, puffed rice tile
- La Côte de veau / Veal Chop** 52.-
Côte de veau cuite sur l'os, gnocchi croustillants et mousse de céleri sauce chartreuse verte
Veal chop cooked on the bone, crispy gnocchi and celery mousse with green chartreuse sauce
- Le Ris de veau / Sweetbread** 43.-
Ris de veau arrosé au beurre demi-sel d'Isigny, tartelette de panais et petits légumes, jus réduit aux épices
Sweetbread sprinkled with Isigny semi-salted butter, parsnip tart and small vegetables, gravy reduced with spices
- Les Tortiglioni / Tortiglioni** 39.-
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.-
Forêt Noire de l'Artisan
Black Forest made in l'Artisan style
- La Pomme / Apple** 14.-
Déclinaison de pomme Gala GRTA et crumble chocolat noir
Apple GRTA in different styles with chocolate crumble
- Le Citron / Lemon** 14.-
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



Nos prix s'entendent en Francs Suisse, taxes 7,70% et services compris
Our prices are in Swiss Francs, All taxes 7,70% and service charge are included