

Entrées

La soupe d'escargots du Colimaçon, jus de persil aillé
Consommé de bœuf en tasse et une tartine de fricassée d'escargots – 28 €

Crabe bleu de Méditerranée,
tagliatelles de radis daïkon, radis noir et petits radis roses,
purée de radis daïkon au chèvre frais de la Vallée, vinaigrette orange – 27 €

Terrine de foie gras de canard France
Réduction de chutney échalotes au vin rouge, gel d'églantine
Pain brioché toasté – 27 €

Caviar de la maison Kaviari,
sur un tartare de Gambero et d'huîtres,
chou-fleur romanesco, brocoli et sarrasin – 45 €

Poissons

Marée selon arrivage de notre poissonnier, Le Chalutier,
et de notre pêcheur sur le lac Léman, Eric Jacquier

Sandre,
bouillon d'une sauce genevoise
fleischnacka de choux rouge et potimarron – 40 €

Homard bleu
jus des carapaces – 65 €

Viandes origine France

Le pigeonneau, jus de pigeon gouteux

Escalope de foie gras chaud

Son fleischnaka de pigeon comme un chou farci – 48 €

Ris de veau,

jus gouteux, champignons des Vosges – 52 €

Fromages

Assiette de fromages de la Vallée de Munster et de notre fromager – 14 €

Desserts

Chocolat

Meringue, mousses et crémeux de différents chocolats « Cluizel »

Craquant de pralin et gavottes, glace chicorée, crème tonka – 16 €

Figues

Tarte feuilletée et figues tièdes sur une crème d'amande,
glace vanille riz et fenouil confit – 16 €

Citron

Sablé breton, crémeux citron, sorbet citron, espuma citron – 16 €