

Entrées

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

Saumon fumé par nos soins, label Rouge Ecosse – 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 Saint-Jacques et huîtres,
chou-fleur, chou 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 €

Lièvre à la Royale – 55 €

Poularde de Bresse,

truffes noires Mélanosporum

riz rouge de Camargue et légumes anciens

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 €

Soufflé

Marc de Gewurztraminer et raisins macérés, sorbet thé vert citron,

kougelhoppf comme un pain perdu – 16 €

Citron

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

Orange

Panacotta safran et gelée d'oranges, marmelade d'oranges,

sablé épices de Noël, sorbet clémentine, salade d'oranges – 16 €