Menu Inspiration Végétale (69,5 euros)

Suivant les produits et son inspiration le chef vous propose
Trois plats et un dessert

Choux fleurs, romanesco et brocolis

–

Travail autour du céleri

–

Compression d'une ratatouille

–

Dessert au choix

Menu Plaisir (69,5 euros)

Accords mets et vins, 19 euros

Salade de foie gras et haricots verts,
jambon cru

******

Sandre, bouillon d'une sauce genevoise,
fleischnaka de choux rouges et potimarron

****

Sablé citron, crémeux citron,
sorbet citron et espuma citron

Menu Enfant (25 euros)

Au choix du gastronome, un plat et un dessert

Menu Découverte (90 euros)

Accords mets et vins, 29 euros

Truite du lac légèrement fumée,
petite salade pommes de terre et choucroute,
moutarde ancienne

Ou

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

******

Pêche du Léman,
flan de champignons de Paris et blé vert
sauce vin blanc et vin jaune

******

Agneau label rouge,
compression d'une ratatouille,
samoussa d'un navarin

Ou

Sandre, bouillon d'une sauce genevoise,
fleischnaka de choux rouges et potimarron

*****

Dessert au choix

Menu Gourmand (120 euros)
autour de produits nobles
Accords mets et vins, 32 euros

Caviar de la maison Kaviari,
biscuit sarrasin et fromage frais,
pommes de terre et crème épaisse aux algues

******

Homard bleu,
bouillon des carapaces

******

Pêche de ligne,
jus d'une bouillabaisse, safran d'Alsace

Ou

Gibier d'Alsace suivant la chasse,
jus de gibier,
semoule bio au fromage blanc

******

Dessert au choix