LE DEJEUNER

LE MENU DEJEUNER *(Le menu est déclinable en version végétale)* 29.-

Velouté de courge,
Volaille au citron, écrasé de pommes de terre et blettes sautées

LA CARTE

Mesclun 8.-
Jeunes pousses de la ferme du Sonneur, de la Touvière ou de Pierre Gallay

Au cœur du jardin
Œuf fumé, céleri-pomme et curry vert maison 24.- / 38.-
Les « ravioles de Boris « : ricotta, épinards, thym et citron 26.- / 38.-

Plongée dans nos rivières
Truite confite, poireaux caramélisés et gomasio 26.- / 44.-

Dans nos pâturages
Terrine de campagne « Anouch « & pickles, la tranche 16.-
Cochon rôti, navets au satay et roquette 42.-

FROMAGES
Vieux gruyère à la découpe, & confiture maison 16.-
Vacherin à la découpe & confiture maison 16.-
Tomme fleurette, la demi 7.-

DESSERTS
Sablé cacahuètes, crémeux chocolat et grué de cacao 16.-
Panna cotta à la fleur d'oranger 12.-
Pommes caramélisées, sablé breton et crème vanille 14.-
Sundae façon Anouch : Glace vanille, caramel beurre salé, halva au sésame, chantilly et meringue 9.- /14.-
Affogato : Expresso et glace vanille 7.-
Trio de madeleines et chantilly maison 8.-

Le pain
Nous faisons notre pain au levain, quotidiennement, avec la farine bise bio de l'affaire TourneRêve (GE)

Pour toutes allergies alimentaires : nous consulter / Prix TTC, service inclus (TVA 8,1%)

Origine du cochon : CH, Jussy / Origine du bœuf : CH / Origine de la truite : FR ou ITA / Origine de la volaille (poulet) : FR

LE DINER

Pour le diner, deux choix s'offrent à vous, au gré de vos envies et de votre faim…

À la carte :

Terrine de campagne « Anouch » *16.-*
Mesclun des campagnes genevoises *8.-*
Œuf fumé, céleri-pomme et curry vert maison 24.-
Truite confite, pois chiche et sauce vierge d'automne 26.- / *44.-*
Les « ravioles de Boris « : ricotta, épinards, thym et citron *26.- / 38.-*
Onglet de bœuf grillé, champignons et sabayon au vin jaune *46.-*
Cochon rôti, navets au satay et roquette 24.- / *42.-*
Maigre sauvage, poireaux caramélisés et gomasio 44.-

Sélection de fromages « Au Gruyère «, confiture maison *14.-*
Sablé cacahuète, crémeux chocolat Orfève et grué de cacao *16.-*
Pommes caramélisées, sablé breton et crème vanille *14.-*
Panna cotta à la fleur d'oranger *12.-*
Trio de madeleines et chantilly *8.-*

Le Menu Macis : à composer
En 3 services, 68.- par personne

Premier service
Terrine de campagne « Anouch »
Œuf fumé, céleri-pomme et curry vert maison
Truite confite, pois chiche et sauce vierge d'automne

Deuxième service
Les « ravioles de Boris « : ricotta, épinards, thym et citron
Cochon rôti, navets au satay et roquette
Maigre sauvage, poireaux caramélisés et gomasio

Troisième service
Sélection de fromages « Au Gruyère «, confiture maison
Sablé cacahuète, crémeux chocolat Orfève et grué de cacao
Pommes caramélisées, sablé breton et crème vanille
Panna cotta à la fleur d'oranger

Nous faisons notre pain au levain, quotidiennement, avec la farine bise bio de l'affaire TourneRêve (GE)

Pour toutes allergies alimentaires : nous consulter / Prix TTC, service inclus (TVA 8,1%) Origine du bœuf : CH

Origine du cochon : CH, Jussy / Origine du bœuf : CH / Origine du maigre : FAO 27.8, Noirmoutier ou Croisic (Bateau : Atlantic Warrior)

Origine de la truite : FR ou ITA