



16/20 au Gault & Millau 2019
 Sébastien Quazzola élu meilleur pâtissier de l'année Gault & Millau 2019
 16/20 in the 2019 Gault & Millau guide
 Sébastien Quazzola elected Pastry Chef of the Year by Gault & Millau 2019



Assiette Michelin 2019
 Assiette Michelin 2019



Ambassadeur du terroir genevois

LES COUPS DE CŒUR DU SOMMELIER

OUR SOMMELIER'S FAVOURITES

VINS BLANCS | WHITE WINES **10 cL**
 Clos de Guichaux Saumur, Domaine Guiberteau, 2015 24.-

Chasselas, Domaine Château l'Evêque, 2018 11.-
 Chardonnay, Hansruedi Adank, 2017 16.-

VINS ROUGES | RED WINES **10 cL**
 Palistori di Valgiano, Tenuta di Valgiano di Petrini, 2016 24.-

Gamay, Domaine Château l'Evêque, 2017 11.-
 Pinont Noir, Hansruedi Adank, 2017 16.-

NOS CHAMPAGNES **10 cL**
 Delamotte Brut 22.-
 Laurent-Perrier « Cuvée Rosé » 28.-

NOS DIGESTIFS | OUR LIQUORS **4 cL**
 Rémy Martin VSOP 22.-
 Havana Club 15 ans 45.-

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.
 Prices are in CHF, service and VAT included.

MENU DU MARCHÉ

MARKET MENU

Du lundi 10 au vendredi 14 juin (midi)
 From Monday, 10 to Friday, 14 June (lunch)

Tourteau, radis et avocat

Crab, radish and avocado

ou/or

Suggestion du Chef

Suggestion of the Chef

~

Magret de canard, cerises et foie gras

Duck breast, cherries and foie gras

ou/or

Suggestion du Chef

Suggestion of the Chef

~

Pomme Granny Smith, sésame et glace praliné

Granny Smith apple, sesame and praline ice cream

ou/or

Inspiration autour des fruits du verger

Seasonal fruit inspiration dessert

- ✓ **Menu 3 plats** café inclus 54.-
 Three-course menu, coffee included
 Servi en une heure sur demande.
 Served in an hour on request.
- ✓ **Menu 2 plats** 44.-
 Two-course menu
- ✓ **Plat du jour** 34.-
 Main course