



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**
 Condrieu « Les Terrasses du Palat », F. Villard, 2017 24.-

Chasselas « Les Danaïdes », Domaine du Centaure, 2017 11.-
 Chablis, Laroche, 2016 18.-

VINS ROUGES | RED WINES **10 cL**
 Savigny les Beaune, Domaine Tollot-Beaut, 2015 24.-

Gamay « Romulus », Domaine du Centaure, 2017 11.-
 Saint-Estèphe, Château Haut-Beauséjour, 2012 18.-

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 15 au vendredi 19 avril (midi)
 From Monday, 15 to Friday, 19 April (lunch)

Tartare de bœuf, parfumé à l'estragon

Beef tartare, tarragon flavour

ou/or

Suggestion du Chef

Suggestion of the Chef

~

Cannelloni aux champignons de saison

Seasonal mushroom cannelloni

ou/or

Suggestion du Chef

Suggestion of the Chef

~

Millefeuille chocolat framboise

Chocolate and raspberry millefeuille

ou/or

Inspiration autour des fruits du verger

Seasonal fruit inspiration dessert

- ✓ **Menu 3 plats** café inclus 49.-
 Three-course menu, coffee included
 Servi en une heure sur demande.
 Served in an hour on request.
- ✓ **Menu 2 plats** 39.-
 Two-course menu
- ✓ **Plat du jour** 29.-
 Main course