



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 25 au vendredi 29 mars (midi)  
 From Monday, 25 to Friday, 29 March (lunch)

**Pressé de volaille et de foie gras**, légumes à la grecque et condiment à l'ail noir  
 Poultry and foie gras terrine, Greek-style vegetables with black garlic

ou/or

**Suggestion du Chef**

Suggestion of the Chef

~

**Melba de bar de ligne** et légumes primavera

Sea bass melba and primavera vegetables

ou/or

**Suggestion du Chef**

Suggestion of the Chef

~

**Déclinaison de citron jaune** et sorbet thym citron

Lemon variation and lemon thyme sorbet

ou/or

**Inspiration autour des fruits du verger**

Seasonal fruit inspiration dessert

- ✓ **Menu 3 plats** café inclus 49.-  
 Three-course menu including coffee  
 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