

## 17/20 Gault & Millau 2020

Sébastien Quazzola élu meilleur pâtissier de l'année Gault & Millau 2019

17/20 in the 2020 Gault & Millau guide

Sébastien Quazzola elected Pastry Chef of the Year by Gault & Millau 2019

...

Ambassadeur du Terroir Genevois

...

Salon privé disponible jusqu'à 16 personnes

Private salon available up to 16 people

...

Expertise du chef à domicile avec le service traiteur

Experience talent of the chef at home with our catering service

## LES COUPS DE CŒUR DU SOMMELIER

### OUR SOMMELIER'S FAVOURITES

#### VINS BLANCS | WHITE WINES

Bourgogne, Antoine Jobard, 2016, Bourgogne France	10 cL	24.-
Margaux, Clos du Jaugueyron, 2017, Bordeaux, France		14.-
Chasselas, Damien Mermoud, 2018, Genève, Suisse		11.-

#### VINS ROUGES | RED WINES

Maranges, Maison en Belles-Lies, 2016, Bourgogne, France	10 cL	24.-
Pinot Noir, Domaines de la Colombe, 2018, Vaud, Suisse		12.-
Pic Saint-Loup, Christophe Peyrus, 2015, Languedoc, France		16.-

#### NOS CHAMPAGNES

Laurent Perrier Brut La Cuvée	10 cL	22.-
Laurent-Perrier « Cuvée Rosé »		28.-

#### NOS DIGESTIFS | OUR LIQUORS

Rémy Martin VSOP	4 cL	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 13 au dimanche 19 janvier (midi)

From Monday 13th to Sunday 19th January (lunch)

**Melba de crustacé**, émulsion topinambour

Shellfish Melba, Jerusalem artichoke emulsion

ou/or

**Suggestion du Chef**

Suggestion of the Chef

~

**Poitrine de cochon lentement confit**, cardon AOC genevois braisé

Slow candied pork breast and braised cardoon

ou/or

**Suggestion du Chef**

Suggestion of the Chef

~

**La pomme soufflée**

The puffed apple

ou/or

**Inspiration autour des fruits du verger**

Seasonal fruit inspiration dessert

✓ <b>Menu 3 plats</b> café inclus	54.-
Three-course menu, coffee included	
✓ <b>Menu 2 plats</b>	44.-
Two-course menu	
✓ <b>Plat du jour</b>	34.-
Main course	