



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 13 au vendredi 17 mai (midi)  
 From Monday, 13 to Friday, 17 May (lunch)

#### Poulpe grillé, déclinaison de fenouil

Grilled Octopus and fennel

ou/or

#### Suggestion du Chef

Suggestion of the Chef

~

#### Volaille rôtie, colrave braisé et oignons fanes

Roasted poultry, braised kohlrabi and spring onions

ou/or

#### Suggestion du Chef

Suggestion of the Chef

~

#### Rubik's Cube de forêt noire

Black Forest Rubik's Cube

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