



Une adresse réputée pour les fins palais, qui ne le serait d'ailleurs pas, sans le service attentionné d'Alexia Chenevard. Epaulée par Martial Chauvelière, elle accueille ses hôtes dans les règles de l'art.

Attentive, elle met son expérience au service d'une clientèle aussi fidèle qu'exigeante.

Une note particulière est réservée au conseil du vin : vigneron genevois prisé, producteur bourguignon introuvable ou encore millésime exclusif sur un grand cru classé, elle aura toujours le flacon qui rendra votre repas mémorable.

[VOIR LA CARTE](#)



ACCUEIL  
RESTAURANT  
LA CARTE  
LE PATIO PRIVATE

## La carte du restaurant

La carte signée Rodolphe Estiot-Braud aux pianos depuis 2013, sous la houlette de Philippe Chevrier, offre un voyage culinaire aux multiples influences.

FR | EN

## LES ENTRÉES

---

Tartare de bœuf taillé au couteau <i>burratina, tomates séchées et crumble parmesan, toast de pain grillé</i>	26.00.-
Tartare de bœuf taillé au couteau « Classique <i>toast de pain grillé</i>	24.00.-
Raviole de queue de bœufs <i>braisées et liées au foie gras, réduction au Porto</i>	24.00.-
Cuisses de grenouilles <i>poêlées à l'ail doux</i>	28.00.-
Courgette violon mimosa d'œufs, crème de burrata truffé olives riviera <i>Supplément Homard: Chf 15.-</i>	18.00.-
Crevettes marinées au piment doux, <i>oignons rouges sur son salmojéro, pop-corn salé</i>	22.00.-
Tartelette façon vitello tonnato <i>sur son lit de roquette</i>	28.00.-

## MENU PRINTEMPS

85.00.-

**Crevettes marinées au piment doux, oignons rouges sur son salmojéro, pop-corn salé**

\*\*\*

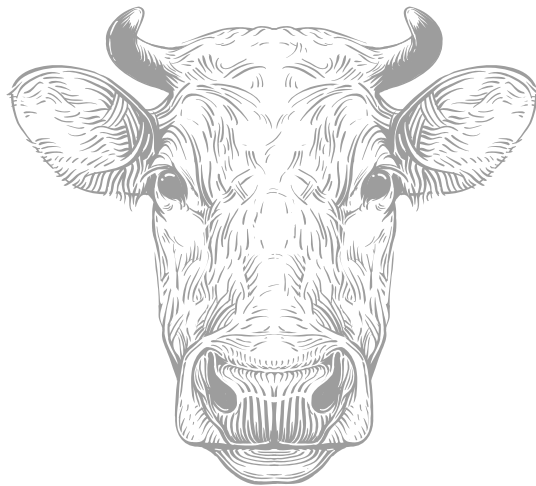
**Courgette violon en salade, mimosa d'œufs, crème de burrata truffé, olives riviera**

\*\*\*

**Demi-homard grillé au beurre de thym et citron, fricassée de courgettes et tomates confites, émulsion aux carapaces**

\*\*\*

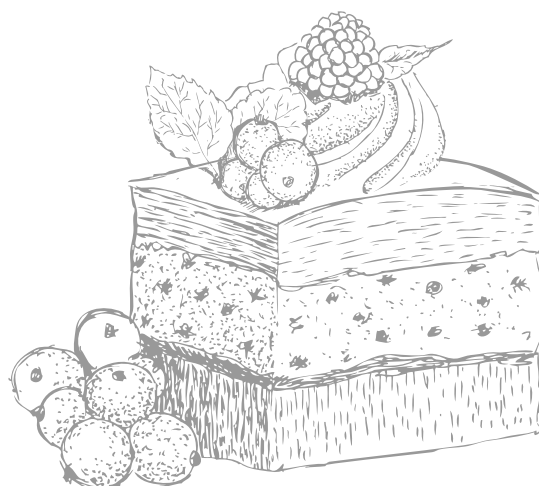
**Brioche perdue aux fruits rouges**



**LES PLATS**

---

Homard grillé au beurre de thym et citron fricassée de courgettes et tomates confites, émulsion des carapaces	45.00.-
<i>Demi</i>	
<i>Entier</i>	89.00.-
Fricassée de homard Aux épices « Thai » et lemon grass	42.00.-
Côte de boeuf , frites maison, sauce béarnaise	180.00.-
<i>R 4.S. 800 G ( 2 pers )</i>	
Filet de bœuf « Molard », sauce café de Paris, haricots verts et frites maison	59.00.-
<i>160 gr</i>	
Tartare de bœuf taillé au couteau, burratina, tomates séchées et crumble parmesan, toast de pain grillé	42.00.-
Tartare de bœuf taillé au couteau « Classique », toast de pain grillé	38.00.-
Raviole de queue de bœufs braisées et liées au foie gras, réduction au Porto	42.00.-
Ceviche de daurade à la framboise et à la mangue, lèche de tigre	42.00.-
Sole façon meunière, haricots verts et purée de pommes de terre	55.00.-
Petits légumes farcis au veau et à la volaille, coulis de tomates relevé, riz basmati	38.00.-
Rognon de veau braisé, jus aux appétits, fricassée de petits pois frais et carottes primeurs, purée de pommes de terre	40.-
Risotto au riz vénère, artichauts, ricotta et tomates séchées émulsion au basilic	32.00.-
<i>supplément homard :15 chf</i>	



## LES FROMAGES ET DESSERTS

---

Affinés par les Férus	16.00.-
Brioche perdu aux fruits rouges	18.00.-
Baba au Rhum « Classique », crème montée à la vanille de Madagascar	18.00.-
Clafoutis aux cerises et son coulis	16.00.-
Profiteroles au chocolat	16.00.-

### La « pationnée »

Crème glacée à la vanille », meringues et chocolat chaud	
« Toblerone », éclats de noisettes et crème fouettée	15.00 .-
<i>1 pers</i>	
<i>2 pers</i>	25.00 .-

### Choix de glaces et sorbets

La boule	4.50.-
----------	--------