



bayview

by





Cette carte allie équilibre
entre émotion et technicité

This menu combines a balance
of emotion and technicality

*Certains de ces plats peuvent contenir des aliments allergènes.
Merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel.

*Some of the dishes may contain food allergens.
For more information, do not hesitate to ask the Head Waiter.

Prix en francs suisses / TVA et service inclus
Prices in Swiss Francs / VAT and service included



Élaboré avec des produits de saison et du terroir,
le Chef vous invite à vous laisser guider dans son univers culinaire

Menu «LA MÉLODIE DES SENS» 7 Temps CHF175.-
Menu avec accord mets-vins CHF240.-

Menu «LE GRAND VOYAGE»* 10 Temps CHF240.-
Menu avec accord mets-vins CHF335.-

*servi uniquement au dîner jusqu'à 20:30

*served only for dinner until 20:30

Ces menus sont servis pour l'ensemble des convives
Those menus are served for the whole table



Nous remercions nos fidèles fournisseurs
pour leur implication et leur professionnalisme quotidien
et souhaitons vous les faire découvrir à travers notre voyage culinaire

FRUITS ET LÉGUMES

Brasier Primeur à Carouge (M. Johan Favre - MOF) : Fruits et légumes
Jardins de Trajets à Troinex : Légumes GRTA
Famille Vuagnat à Jussy : Pommes de terre
Sylvain Erhardt au Domaine de Roques-Hautes: Asperges

POISSONS

Gastromer à Plan-les-Ouates : Poissons et crustacés
Pêcheur du Lac Léman (M. Jean-Marc Bigler): selon l'arrivage du jour
Maison Petrossian : Caviar Tsar Impérial et Baeri

VIANDES

Boucherie du Molard à Genève : Boeuf Simmental mûré
Famille Henchoz dans les alpages du Sapalet: Agneau de Lait du Sapalet BIO
Domaine du Château du Crest (Famille Meyer): Cochon de Jussy

FROMAGES - ŒUFS - CRÈMERIE

M. Eddy à Montreux : Ail noir et citron noir
Petit crémier à Meyrin : Crèmerie
Fromagerie Jumi à Boll : Fromages
Fromagerie Bruand à Genève : Fromages
Ferme la pièce à Genève : Œufs

ÉPICERIE

Le monde des Épices à Payerne (M. Patrick Rosset) : Épicerie fine et vinaigres
Moga à Genève : Épicerie

PAIN

Boulangerie Sawerdo à Genève
Selon les recettes du Chef

BEURRE

Baratte quotidienne du chef à la crème de La Gruyère
