

Ce sont les étudiants de l'École Hôtelière Genève qui travaillent en cuisine et en salle, encadrés et formés par nos chefs et nos responsables de salle. Ils auront à cœur d'incarner le slogan de l'EHG : "L'Excellence au service d'une Profession".

ENTRÉES

Cassolette de champignons de saison	16.-
Velouté de courge aromatisé au chocolat noir	11.-
Terrine de lièvre aux baies roses, compotée de coings, toasts et salade verte	17.-
Mini-Malakoff et jeunes pousses	15.-/29.-
Tartare de bœuf traditionnel coupé au couteau, toasts et salade verte	17.-

PLATS

Filets de perches du Léman meunière, pommes allumettes et salade verte*	42.-
Curry de lentilles de Sauvigny, tofu et patates douces au lait de coco	24.-
Selle de chevreuil rôtie, sauce aux airelles, spätzli et garnitures chasse (2 personnes)	52.- pp
Civet de cerf, spätzli et garnitures chasse	35.-
Entrecôte de bœuf du pays, sauce au vin rouge et légumes du moment	39.-
Longeole IGP aux lentilles « 100% Genève »	26.-
Tartare de bœuf traditionnel coupé au couteau, toasts, pommes allumettes*	30.-/36.-

DOUCEURS

Millefeuille marrons & noisettes	10.-
Café gourmand maison	12.-
Meringues et double crème de Gruyère	11.-
Parfait glacé à l'absinthe de Monsieur Wanner	10.-
Crème brûlée au chocolat Favarger 66%	10.-
Tarte du jour	8.-

AU CARNOTZET

Planchette de charcuteries du pays	24.-
Saucisson de Genève à couper soi-même	12.-
1/2 Tête de moine à partager	20.-
Fondue moitié-moitié (200 g/p)	24.-
Gratin de macaroni du chalet au lard fumé et gruyère	20.-
Vacherin Mont-d'Or au four (620 g - 2 personnes)	27.- pp

Tarifs en francs suisses | tva 7,7% comprise

Provenances : Bœuf : Suisse | Longeole IGP : Genève | Chevreuil : Autriche | Lièvre : France | Cerf : Nouvelle-Zélande | Perches : Lac Léman

*Tous les mets proposés sur cette carte (excepté *) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label "Fait Maison" établis par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.*

Notre équipe de service se tient à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions relatives à vos allergies ou autres restrictions alimentaires.