VIEUX BOIS

RESTAURANT GENÈVE

COMPOSEZ VOTRE MENU À LA CARTE

ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL, DESSERT	CHF 67
ENTRÉE ET PLAT PRINCIPAL	CHF 55
PLAT PRINCIPAL ET DESSERT	CHF 50
PLAT PRINCIPAL	CHF 38
DESSERT OU FROMAGE	CHF 12

V Plat végétarien avec produits laitiers et œufs

Tous les mets proposés sur cette carte 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 alimen

ENTRÉES

Jeunes poireaux « enflammés », œuf parfait au parfum des sous-bois V

Marbré de foie gras de canard confit au coing, cuchaule toastée et mesclun

Pâté pantin « Retour de chasse », marmelade de tomates vertes au gingembre et pickles de légumes

Noix de Saint-Jacques sautées, espuma de « Désirée » au haddock et éclats de châtaigne

Soupe à l'oignon « Saint Hubert », tartine de béatilles aux gésiers confits

Jardin d'automne, hummus de mojettes au romarin, légumes croquants et jeunes feuilles V

Salade verte (vinaigrette : olive-citron, moutarde à l'ancienne, balsamique-noix) V

PLATS PRINCIPAUX

Lièvre à la royale, marrons glacés, reinettes caramélisées et pomme mousseline.

Entrecôte de cerf dorée au sautoir, sauce grand -veneur, spätzlis aux champignons

Joues de veau braisées au pinot noir, lentilles GRTA aux légumes oubliés

Vapeur de flétan colombo, ragoût de coco de Paimpol AOP et butternut glacés

Biscuit de brochet au vadouvan et son tournedos aux fines herbes, « papet » aux écrevisses

Financier aux amandes blanches et potimarrons, royale aux cèpes et huile de courge V

Notre suggestion « bien-être » du jour

tva 7,7% comprise

VB

SUGGESTIONS DU CHEF

Selle de chevreuil rôtie au genièvre
Sauce poivrade
Garnitures chasse du jour

Uniquement pour 2 personnes
Supplément de CHF 10 par personne

PROVENANCES DE NOS VIANDES ET POISSONS

SUISSE bœuf, brochet, écrevisses, œuf, poulet, sanglier, veau | NORVÈGE flétan | AT PL EU chevreuil | FRANCE canard, foie gras, haddock, lièvre | NZ EU cerf CANADA saint-jacques

Du 4 octobre au 9 décembre 2018

LES SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

Sélection de fromages du moment

Chariot des desserts

Suggestion du jour

signé ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

GLACES	SORBETS
Café Arabica	Citron vert
Caramel	Mangue
Chocolat	Poire
Noix de coco	Framboise/Chocolat
Spéculos	

LE MENU