VIEUX BOIS

RESTAURANT
GENÈVE

Les etudiants vous accueillent

Ce sont les étudiants de l'Ecole 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

Tommette panée, rémoulade de céleri et butternut, vinaigrette aux graines torréfiées (V)	CHF 17
Noix de Saint-Jacques sautées, parmesane aux pignons de pins et espuma de haddock	CHF 22
Œuf parfait cuit à « 64°C », émulsion de poule faisane et cuisse braisée à l'estragon	CHF 19
Compressé de foie gras de canard, pomme Golden et coing parfumé au cidre GRTA	CHF 23
Velouté de lentilles corail et courge muscadée, royale aux effluves d'arabica (V)	CHF 15
Jardin d'automne, marbré de brocoli et chou-fleur, légumes croquants et mesclun (V)	CHF 15
Jeunes pousses de saison (olive et citron, balsamique et noix, moutarde et sirop d'érable) (V)	CHF 13

(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 alimentaires.

PLATS PRINCIPAUX

Noisettes de chevreuil, praliné aux cèpes, mousseline de céleri aux pommes	CHF 39
Daube de sanglier façon Grand-mère et spätzli	CHF 36
Quasi de veau rôti, viennoise de salsifis et parfums des sous-bois	CHF 42
Saumon soufflé « Paul Haeberlin », épinards étuvés, riz sauvage et émulsion aux écrevisses	CHF 36
Médaillons de lotte snackés, ragoût de coco de Paimpol et moules au vadouvan	CHF 39
Dahl de lentilles et tofu « tout GRTA », émulsion de coco et curry vert (V)	CHF 33

tva 7,7% comprise

VB

SUGGESTION DU CHEF

Canard Colvert « Apicius » en 2 services,
Garnitures chasse du jour
pour 2 personnes | CHF 46 pp

Menu du jour
Entrée, plat principal, dessert
CHF 67

PROVENANCES DE NOS VIANDES ET POISSONS

Suisse : Sanglier, œuf, veau, écrevisse, saumon
France : foie-gras, canard, lotte, moule, haddock, écrevisse
Autriche : Chevreuil | USA : Saint-Jacques
Ecosse : Saumon | Norvège : Saumon | Belgique : Haddock
UE : Faisane | Irlande : Moule
Allemagne : Sanglier, chevreuil

Du 10 octobre au 31 décembre 2019

LES SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

Sélection de fromages du moment	CHF 12
Chariot de desserts	CHF 12
Suggestion du jour	CHF 12

signé ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Élaboré par . L'artisan glacier (Paolo Gervasi)

GLACES	SORBETS
Marron glacé	Lychee
Confiture de lait	Banane
Cacahuète	Mangue
Sésame noir	Framboise

2 boules CHF 9

LE MENU