VIEUX BOIS
RESTAURANT
GENÈVE

LES ETUDIANTS VOUS ACCUEILLENT

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"

V Plat végétarien avec produits laitiers et œufs

ENTRÉES

Duo de saumon, fumé au tilleul et mariné aux agrumes, copeaux de radis, miso	chf 19
Velouté d'araignée au lait d'amande, foccacia à croquer du bout des doigts	chf 16
Pâté croûte de chevreuil au foie gras, cerises et chanterelles au vinaigre	chf 21
Jardin de légumes à la croque sel, mousse-line de panais relevé de graines de vanille V	chf 15
Salade de jeunes pousses V *vinaigrette figue-érable, poire-thym, courge*	chf 13
Fine tarte de champignons de paris, oignons caramélisés, royale et émulsion de cèpes	chf 17

PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de volaille GRTA rôtie, foie gras, polenta aux cornes d'Abondance	chf 35
Médaillons de cerf Grand Veneur, fruits et légumes crus et cuits	chf 40
Conchiglioni de lièvre aux épines-vinettes, sauce à la royale, palets de céleri et pulpe de coing	chf 37
Lotte à la poudre de bolets, riz vénéré, chou-fleur en purée et confettis	chf 41
Tortellini aux châtaignes et potimarron, bouillon des sous-bois et girolle de tête de moine	chf 32

PROVENANCES DE NOS VIANDES ET POISSONS

Suisse : Œuf, poulet | France : Foie-gras, lotte, araignée
Autriche : Lièvre, cerf, chevreuil | Norvège : Saumon

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.

tva 7,7% comprise

Du 22 septembre au 23 novembre 2020

LES SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

En noir et blanc : finger chocolat et praliné, chantilly à la vanille
Figues pochées au Gamaret muté, soufflé glacé aux effluves d'orange
Assortiment de glaces et sorbets comme un jardin d'automne
Suggestion au gré du jour

Ardoise de cinq fromages, chutney de figues aux éclats de noix

CHF 12 par dessert

signé ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE

Disciples Escoffier

Ambassadeur du Terroir Genevois

GUILDE

Fait Maison

LE MENU