

Proposition banquet de septembre à décembre 2023

Banquet offer from September to December 2023

ENTREES- STARTERS

Foie gras cacaoaté cuit au naturel, réduction de vin sucré, mini brioche

Cacao infused Foie gras cooked « au naturel » with a sweet wine reduction and mini brioche


Saumon mariné à la vanille, piment jalapeño et grenade

Salmon marinated in vanilla with jalapeño peppers and pomegranate

Pâté croûte classique ou chasse, figue pochée aux épices à vin chaud

Richelieu meat paté in a pastry crust, poached fig with mulled wine

Sushi de pommes de terre au citron confit, poudre de chou-fleur

Potato sushi with preserved lemon and powdered cauliflower 

PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

Grenadin de veau ou de chevreuil rôti sur des coques de châtaignes

Larded veal filet or venison roasted on chestnut shells


L'aile de volaille confisée de corne d'abondance

Chicken wing scored with horn of plenty mushrooms

Filet de dorade royale cuite sur la peau

Gilt head seabream cooked on its skin

Fricassée de champignons d'automne au persil plat ; Sifflets de poireau & pommes de terre au wok, cive grillée

Autumn mushroom fricassee with flat parsley ; Leek and potatoes wokked with chives 

GARNITURE – CHOIX D'UN FECULENT

Polenta à l'huile de cèpes

Polenta with porcini oil

Pomme de terre écrasée

Smashed potatoes

Pomme de terre aux éclats de noix

Potatoes with walnut pieces

GARNITURE – CHOIX D'UN LÉGUME

GARNISH – CHOICE OF VEGETABLE

Carottes glacées au miel de romarin

Rosemary-honey glazed carrots

Châtaignes caramélisées au céleri boule

Caramelized chestnuts with celery root

Poireaux étuvés au curcuma

Parboiled leeks with turmeric

FROMAGES & DESSERTS – CHEESE & DESSERTS

Sélection de trois fromages

Selection of three cheeses

Moelleux au chocolat grand cru, sauce onctueuse au praliné

Grand cru chocolate fondant with a creamy praline sauce

Le chocolat tout en élégance, sauce en spirale

Chocolate in all its elegance, spiraled sauce

Cheesecake du soleil orangé, coulis à l'abricot et éclats de chocolat blanc

Sunny orange cheesecake, apricot coulis and white chocolate shards

Williams aux épices et en tartare, confiture de vin Genevois 

Spiced Bartlett pear « tartar » with a Geneva wine marmalade

 Plat végétarien sans lactose et sans gluten

Vegetarian dish without dairy products and gluten free