

## **ENTRÉES - Starters**

v	COEUR DE CABUS ET SA VINAIGRETTE <i>Gem lettuce &amp; its dressing</i>	18
v	VELOUTÉ DE POTIRON, ESPUMA DE CHÂTAIGNE <i>Pumpkin velouté, sweet chestnut foam</i>	18
	SAINTS JACQUES RÔTIS AUX HERBES, MOUSSELINE DE PANAI ET CHAPELURE DE CHORIZO <i>Roasted scallops with herbs Parsnip puree &amp; chorizo crust</i>	28
	TARTARE DE DAURADE, MANGUE, PAPAYE, PARFUMÉ À LA VANILLE, GUACAMOLE, CAVIAR AVRUGA <i>Seabream tartar, mango, papaya, vanilla flavour, guacamole &amp; avruga caviar</i>	28

## **VIANDES – Meat**

	COQUELET GRILLÉ AUX THYM & CITRONS CONFITS JUS AUX OLIVES TAGGIASCHE, GARNITURE AU CHOIX <i>Grilled baby chicken with thym &amp; pickled lemons Taggiasche olives sauce &amp; your choice of side dish</i>	38
	MAGRET DE CANARD LAQUÉ SAUCE AIGRE DOUCE, FRÉGOLA LIÉE À LA COURGE BUTTERNUT <i>Lacquered duck breast with sweet &amp; sour sauce Butternut fregola</i>	42
	ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE, POUSSÉS DE ROQUETTE ET CHAMPIGNONS FRAIS <i>Milanese style veal Arugula salad &amp; fresh mushrooms</i>	48
	ENTRECÔTE RÔTIE, GARNITURE AU CHOIX ET SAUCE BÉARNAISE OU POIVRE <i>Beef entrecôte Your choice of side dish, Bearnaise or peppercorn sauce</i>	59

## **VÉGÉTARIEN - Vegetarian**

v	COCOTTE DE LÉGUMES DU MOMENT <i>Vegetables cocotte</i>	24
v	FRÉGOLA LIÉE À LA COURGE BUTTERNUT <i>Butternut fregola</i>	24
v	RISOTTO SAFRANNÉ AUX ÉCLATS DE NOISETTES <i>Saffron risotto with hazelnut flakes</i>	29

## **POISSONS - Fish**

	SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE GARNITURE AU CHOIX <i>Grilled or sauteed sole with lemon butter Your choice of side dish</i>	89
	CABILLAUD RÔTI, MOUSSELINE DUBARRY CHOUX FLEURS MULTICOLORES COMME UNE "GRENOBLOISE" <i>Roasted codfish, Dubarry mousseline &amp; multicolored cauliflower "Grenobloise" style</i>	38
	FILET DE BAR GRILLÉ, TAGLIATELLES DE LÉGUMES SAUTÉES BEURRE BLANC AU CORAIL <i>Grilled seabass fillet, sauteed vegetables tagliatelle Coral flavoured "Beurre blanc" sauce</i>	46

FILETS DE PERCHE DU LAC LEMAN MEUNIÈRE (*selon arrivage*) 58  
GARNITURE AU CHOIX  
*Leman lake perch fillets "Meunière" style (subject to availability)*  
*Choice of side dish*

**Fabrice Christinat: Pêcheur professionnel à Coppet**

**ACCOMPAGNEMENTS – Side Dishes**

8

POMMES RÔTIES AUX AROMAÏES - *Roasted potatoes with herbs*  
POUSSES D'ÉPINARDS - *Spinach*  
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE - *Mashed potatoes*  
POMMES FRIÏES - *French fries*  
FRICASSEE DE LEGUMES PRINIANIERS - *Sauteed spring vegetables*

**DESSERTS – Desserts**

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DU MEXIQUE 16  
*Mexican vanilla flavoured crème brûlée*  
COMPOTÉE DE FRUITS DU VERGER GÉNEVOIS 16  
STRUDEL CACAO-PRALINÉ  
ET SORBET POMME CIDRE (**avec alcool**)  
*Fruits compote from Geneva orchards*  
*Cocoa-praliné strudel & apple cider sorbet (contains alcohol)*  
MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 18  
CRÈME GLACÉE A LA VANILLE (**15 minutes de préparation**)  
*Dark chocolate moelleux*  
*Vanilla ice cream (15 minutes cooking time)*  
TARTE AUX DEUX CITRONS ET MERINGUE CROQUANTE 16  
ET GELÉE DE LIMONCELLO (**avec alcool**)  
*Lime and lemon tart with crispy meringue & Limoncello jelly*  
**(contains alcohol)**

PRIX NETS EN CHF, TAXES & SERVICE COMPRIS  
*Prices are Net with Taxes & Service Charge Included*