

Le Mois du Goût

Nos producteurs locaux à l'honneur / *Our local producers on the spotlight*

Croustillant de tomme et pommes

Crisp tomme with apples

CHF 14.-

Fondue fromage au caviar d'aubergine

Pommes de terre grenaille

Cheese Fondue with eggplant caviar

Baby potatoes

CHF 34.-

ou/or

Bavette à l'échalote, poêlée de spatzli à la courge

Steak with shallot, sautéed with marrow in spatzli pasta

CHF 36.-

Fondue au Chocolat Favarger, fruits et brioche

Favarger Chocolate fondue, fresh fruits and brioche

CHF 12.-

Menu CHF 55.- par personne

Suggestions de boissons du terroir

Vin Blanc :

Kerner 2017, 75cl

Domaine des Champs-Lingot

CHF 7.-/dl CHF 42.-/ 75cl

Chardonnay 2017 75cl

Domaine des Grands Buissons

CHF 6.-/dl CHF 40.-/ 75cl

Vin Rouge :

« 1352 » 75cl, 2015 Gamaret-Garanoir

La Genevoise du Terroir

CHF 7.-/dl CHF 42.-/ 75cl

Jus de pomme

La Genevoise du Terroir

CHF 3.- le verre de 20cl

Cidre Genevois

A.P.I Original Swiss Vegan & sans Gluten

CHF 15.- / 50cl

Absinthe de René Wanner

La 68... harde (blanche) 68% CHF 6.-/dl