



pachacamac

## **MENU DÉCOUVERTE POUR LA SEMAINE DU GOÛT GENEVOISE 2019**

Du jeudi 12 au vendredi 20 septembre

### **AMUSE-BOUCHE**

#### **NIDO SALVAJE**

Rillettes de sanglier de la boucherie du Palais à Genève, farine de maïs du Domaine de l'Abbaye à Presinge, brunoise d'oignons du Domaine de la Brunette à Cartigny

### **ENTRÉES**

#### **HOMENAJE A LA TIERRA**

Purée de pomme de terre citronnée de la Famille Vuagnat à Jussy, piment jaune, légumes de saison GRTA du Domaine de la Brunette à Cartigny

-

#### **PRIMERA PESCA**

Filets de perche de M. Julien Monnet à Hermance, sauce escabèche, piment fumé panca, purée de patate douce du Domaine de la Brunette à Cartigny

### **NOS PLATS À CHOIX**

#### **FLORECER**

Fleur de courgette farcie d'un effiloché de poule du Domaine de la Brunette à Cartigny, sauce au piment mirasol et noix de pécan

ou

#### **SALTADO GINEBRINO**

Bouchées de steak de bœuf de la ferme Jaquet à Meinier, sautées au wok à la minute, oignons et tomates GRTA du Domaine de la Brunette à Cartigny

### **DESSERT**

#### **LA SINFONIA DE SABORES**

Biscuit d'avoine du Domaine de l'Abbaye à Presinge, glace au fromage de chèvre, compote de maïs violet au pruneau

**Prix du menu par personne CHF 82.- TVA et service inclus**

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nous vous informons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats.

**Accords mets-vins avec les crus de Jean-Michel Novelle, vigneron-créateur à Satigny.**

Nous vous proposons nos crus genevois au verre pour accompagner ce menu.