



pachacamac

NOTRE MENU POUR LA SEMAINE DU GOÛT GENEVOISE 2019

Du jeudi 12 au vendredi 20 septembre, servi le midi

NOS ENTRÉES À CHOIX

ESPUMOSO EN LAS ROCAS

Cappelletti au huacatay GRTA de Cultures Locales à Dardagny,
farci aux écrevisses de M. Julien Monnet à Hermance, éponge d'encre de seiche

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

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

NOS PLATS DU JOUR 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

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

SABOR DE LA TIERRA

Blé'Zotto du Domaine de l'Abbaye à Presinge,
légumes GRTA du Domaine de la Brunette à Cartigny

NOS DESSERTS À CHOIX

LA BOMBA

Mousse au chocolat, confiture de cerise et griotte La Genevoise

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

ENTRÉE & PLAT 42.-

ENTRÉE & PLAT & DESSERT 50.-

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.