



Menu végétarien de la Semaine du Goût 2020

AMUSE-BOUCHES

Malakoff a la huancaína

Tomme GRTA, Gruyère AOP, piment jaune, bière ambrée du Père Jacob à Soral

Causa de camote caramelizado

Patate douce de la famille Stalder à Meyrin, orange, aioli au piment rocoto

Gaspacho Jardin

Tomates multicolores et huacatay des Jardins de Trajets à Troinex

Rosé de Pinot Noir

ENTRÉES

CEVICHE DE CHAMPIÑONES

Champignons de Cartigny de Romuald Reber, citron vert, piment limo, coriandre GRTA, croustilles de kiwicha BIO

Iconique Sauvignon 2018

TIRADITO DE LEGUMBRES

Carpaccio de légumes GRTA, leche de tigre au piment jaune, compote de fenouil GRTA

Iconique Sauvignon 2018

CAUSA TRADICIONAL CON MOUSSE DE PALTA

Purée de pomme de terre de la famille Vuagnat à Jussy, citron vert, piment jaune, avocat, tomate, céleri, coriandre

Iconique Sauvignon 2018

PLAT

LOCRO GVE

Courgette violon GRTA, petits pois, fèves, pomme de terre de la famille Vuagnat à Jussy, mais choclo, fromage paneer de Suisse, coriandre GRTA, noix de cajou torréfiée

Iconique Gamay 2016

PRÉ-DESSERT

Granité de poire GRTA au Pisco

DESSERT

Tarte aux pruneaux et saveurs andines

Iconique Pinot Noir 2015

Prix par personne

Menu complet : CHF 85.-

Menu à CHF 70.-

3 amuse-bouches, 2 entrées, 1 plat, 1 dessert

Accords mets-vins avec les crus de [Jean-Michel Novelle à Satigny](#): 6 onces, CHF 25.-

TVA et service inclus

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