

Suggestions de printemps

	en entrée	en plat
Les feuilles du printemps	8.50	
Méli-mélo de crudités de saison	12.—	
Velouté d'asperges	13.—	
Piccata de longsole, cardons épinoux au vinaigre	16.50	
Salade paysanne (salade mêlée, œuf poché, lardons et croûtons)	16.50	26.50
Salade printanière (feuilles de saison, avocat, asperges, saumon d'Écosse mariné maison)	16.50	26.50
Asperges fraîches de Cavillon		
-mayonnaise à la moutarde de Lully	20.—	32.—
-jambon cru du séchoir et mayonnaise	23.—	35.—
Feuilleté aux morilles et champignons	28.50	38.—
Viande séchée artisanale (issue de bœuf Suisse, épicée et séchée à Genève)	22.—	29.—

Souris d'agneau d'Irlande braisée aux épices	44.—
Poulet fermier du Nant d'Avril, à l'Estragon	39.—
Entrécôte de bœuf Suisse au beurre Café d'Avusy ou forestière	44.—
Véritable longsole genevoise de Chez Genevand (min. 25 minutes)	35.—
Selon arrivage:	
Filet de féra du Léman	41.—
Filet du brochet du Léman	42.—
Filet de sandre du Lac Majeur	44.—
Tous nos poissons sont accompagnés d'un beurre au citron, d'une symphonie de légumes et de riz pilaw)	
