

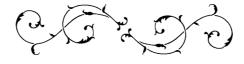
Proposé par nos chefs Jérôme Chauveau et Simon Boyault

98.-

En verrine, Velouté de Topinambours*** et Foie gras parfumé à l'Huile de Truffe.



Rillettes de Brochet du Léman à l'Estragon et au Citron, Crème légère à la Betterave*** et ses Toasts.



Filet de Bœuf*** en Tournedos, Sauce aux Chanterelles, Ecrasé de Pommes-de-terre Agria*** et Trio de Carottes confites.



Soufflé à la Liqueur de Coing de M. Alain Dekumbis du Verger Perdu à Avully sur son Coulis de Fruits rouges***.

Les produits marqués d'astérisques *** sont labellisés Genève Région Terre Avenir.