

LE PATIO

BŒUF
HOMARD

Menu du Terroir *du 13 au 23 septembre*

Ambassadeur du terroir genevois, Philippe Chevrier affectionne quotidiennement les produits locaux et de saison dans sa cuisine au Domaine de Châteauevieux et dans tous ses restaurants.

A l'occasion de la Semaine du Goût, les Chefs du Patio Rodolphe Estiot-Braud et Romain Loiseau, vous suggèrent un menu du terroir mettant à l'honneur les produits « Genève Région Terre Avenir » :

Volaille d'élevage traditionnel par la *Grande Boucherie du Molard*,
marinée à la bière de la *Brasserie des Murailles à Meinier*,
vinaigrette à la « moutarde Maison » de *Daniel Tremblet à Lully*,
rampon, mousse de céleri et chips de vitelotte
de *l'Union Maraîchère de Genève par Le Petit Primeur*



Ecrevisse du lac Léman pêchée par la *famille Clerc à Allaman*,
bouillon clair, champignons noirs
et tofu fumé « BIO » aux légumes de *Manuel Martinez aux Acacias*



Poitrine de cochon croustillante et fondante
de *Josef Meyer au Château du Crest à Jussy*,
oignons nouveaux crévés, pièces d'or de pommes nouvelles
et cardon épineux « *Plainpalais AOC* » de *Pierre Gallay*



Tresse perdue de *Rocco Guerrazzi à Carouge*,
mousse de fromage blanc,
mûres sauvages et crumble de maïs

Menu Chf 58.00
midi et soir