

Le Philanthrope

Amuse-Bouche du Chef

Œuf Bio du Domaine de L'abbaye à Présinge cuit à 63°C,
poireaux de Geoffrey à la graine de moutarde Genevoise,
légèreté de fera fumé du lac Léman.

Pièce de bœuf Angus de la ferme Meyer à Athenaz confite 24 Heures,
polenta de Landecy en croquette et légumes de Corsier,
jus de braisage.

Cheesecake à l'écorce de citron vert,
confit de pruneau de Saint Maurice au balsamique,
blé soufflé caramélisé de Martial à Présinge.

Menu à 60.-Chf

