



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 Café des Négociants Guillaume Landreau et Guillaume Jelinski vous suggèrent un menu du terroir mettant à l'honneur les produits « Genève Région Terre Avenir » :

Carpaccio de tomates de *Pierre Gallay à La Petite Grave*,
pesto de roquette et Cecina de Léon



Côte de porc de *Josef Meyer au Château du Crest à Jussy*,
rôtie à la moutarde, polenta crémeuse aux champignons



Tarte fine aux pommes de *L'Union Maraîchère de Genève*,
crème glacée à la vanille

Menu Chf 50.00
midi et soir