

Menu Semaine du Goût

Jeudi 13 septembre

Gaspacho de concombre à la menthe et féta

Suprême de volaille, crème de buratta, sifflet de carottes glacées, tagliatelles aux épinards

Entremet prune

Intervenant : Casa Mozzarella

Vendredi 14 septembre

Soupe de poisson, croutons au tonneau Genevois

Calamars farcis à la mousseline de saumon, petit pois glacés et brunoise de carotte et d'oignon

Pommes vapeurs safranées

Crème caramel

Intervenant : Domaine des Faunes

Lundi 17 septembre

Crème de courge

Joues de veau braisées au gamaret, carottes de couleur glacées, gratin de pomme de terre au gruyère

Crème double de Gruyère et sa meringue

Intervenant : La Genevoise du Terroir

Mardi 18 septembre

Crème Dubarry

Fish and chip's de lieu au tonneau Genevois, sauce tartare, saladine d'herbes, radis rose, navet noir

Fontainebleau

Intervenant : Boucherie Suter

Mercredi 19 septembre

Potage Parisien

Cœur de rumsteak grillé, cromesquis de tomme de Genève, pommes grenailles en persillade, sommités de choux Romanesco

Crème brûlée poire et gingembre

Intervenant : Brasier Primeur

Menu Semaine du Goût

Jeudi 20 septembre

Soupe au chou

Ballotine de volaille caramélisée au miel de Genève, crème de chèvre, poêlée de chanterelles à l'échalote, gnocchi aux épinards

Moelleux au chocolat

Intervenant : Miel Genevois

Vendredi 21 septembre

Velouté de moules safranées

Risotto de gambas à la mozzarella fumée, brunoise de légumes provençaux

Soufflé glacé de gruyère vanillé

Intervenant : La Chèvrerie du Champ Courbe