



## CARTE Terroir & Plaisir

*(Alternative végétarienne possible / Vegetarian alternative possible)*

### ENTRÉES STARTERS

**Aubergine** † Pêche jaune, caviar d'aubergine, condiment ail noir et pollen 18 €

*Aubergine: yellow peach, aubergine dip, black garlic and pollen seasoning*

**Tomate** † Eau de tomate et pomme de pin, sérac de vache et meringue à l'hibiscus 18 €

*Tomato: tomato water and pine cone, cow serac (compact and low fat cow cheese) and hibiscus meringue*

**Pois cassés** † Au sésame, truite gravlax, citron confit 18 €

*Split peas: with sesame, gravlax trout, crystallised lemon*

**Persillé d'Héry en feuillantine** † Brunoise fraîcheur de courgette et poivron, émulsion basilic 18 €

*Persillé d'Héry en feuillantine (raw goat's milk cheese): courgette and pepper refreshing brunoise, basil emulsion*



### CÔTÉ POISSONS FISH

**Féra du lac Léman** † Coque d'ail et épinard, condiment à la framboise 31 €

*Leman lake Fera: garlic and spinach shell, served with a raspberry seasoning*

**Saint-Pierre** † Rôti à l'arête, courgette, betterave et artichaut 29 €

*Saint-Pierre: roasted on the bone, courgette, beetroot and artichoke*



### CÔTÉ VIANDE MEAT

*(Origine française / Bread in france)*

**Agneau de pays** † En carré, oignon rôti, crème de brocolis et jus corsé 29 €

*Local lamb: rack of lamb, roasted onion, broccoli cream and well seasoned juice*

**Pluma de Porc** † Grillée et laquée, petite salade fraîcheur et tomate confite 25 €

*Pork Pluma: grilled and peking style, refreshing side salad and crystallised tomato*



## CARTE Terroir & Plaisir (SUITE)

### FROMAGES *CHEESES*

**Faisselle** † Crème ou coulis de fruit ou ciboulette et échalotes 8 €

*Cottage cheese: served with cream or fruit coulis or shives and shallots*

**Assiette de 4 fromages frais et affinés de nos régions** † Par Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011 15 €

*Cheeses: Selection of 4 local soft and mature cheeses. By Pierre Gay- MOF 2011 (best french artisan reward)*



### DESSERTS

**Abricot** † En gaspacho et neige au romarin 12 €

*Apricot: apricot gaspacho and rosemary perfumed « snow »*

**Pêche** † Pochée, streusel vergeoise et sorbet orgeat 12 €

*Peach: poached, served with vergeoise streusel (crumbly topping made with unrefined soft sugar)*

**Mousse blanc manger** † Fraises et framboises citronnées, sorbet basilic 12 €

*Blanc manger mousse: lemond strawberries and raspberries served with a basil sorbet*

**Chocolat Manjari** † Tartelette, cassis et groseille, nougatine de grué, fraîcheur d'Oabika 12 €

*Manjari chocolate: blackcurrent and redcurrent tart, Grué nougatine, Oabika coolness (concentrated cocoa juice)*

- Prix nets en euros - Net prices in euros -

Nous cuisinons maison à partir de produits frais, veuillez nous excuser si certains plats venaient à manquer.

*Our homemade cuisine is cooked from fresh ingredients, so please be indulgent if we do at times run out of certain products.*

Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel. *Please ask our staff if you need any information about allergens.*