

A TABLE !

MANGEONS LOCAL & DURABLE

MENU GOURMAND 105,-CHF

Féra fraîche & fumée, groseille, pain perdu aux herbes, crème acidulée



Brochet croustillant, cresson et bisque réduite



Volaille Marsillon, chapelure de noisette, agnolotti de cèpes, pommade et confit de céleri, jus au cidre



Chocolat Orfève, tuile cacao, biscuit moelleux, croustillant cacao, crémeux chocolat aux baies de la passion, sorbet mucilage

Accords mets & vins

55

Fourisseurs GRTA:

Michel Perrissol/Ultra marine : Poissons du Lac
Trajet jardin & Ets Ronin : Légumes GRTA – Piment de Troinette
Cidrerie de Meinier : Safran
Ferme Bidau : Volaille Marsillon, Bœuf
De bleu de bleu : Fromagerie Carouge
Domaine de l'abbaye : Céréales, Graines, Oeufs
Orfève : Chocolat
Boulangerie Oberson : Pain

LES PLANCHETTES APERITIVES

Viande séchée des grisons *Swiss made* 18

Focaccia dorée, beurre salé et truffe noire 32

Foie Gras, pain grillé et fleur de sel 32

MENU DU JOUR (UNIQUEMENT POUR LE DEJEUNER) 54

Entrée 18 - Plat 28 - Dessert 16

MENU DEGUSTATION SURPRISE (UNIQUEMENT POUR LE DINER AVANT 21H) 165

6 services, uniquement pour l'ensemble de la table
(Fromage en supplément)

Accords mets & vins

85

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Provenance: Cochon (CH), Brochet (CH), Foie Gras (FRA), Féra (CH), Volaille (CH), Loup (FRA), Bœuf (CH), Veau (CH)

SUGGESTIONS

Risotto crémeux, champagne, vieux parmesan & truffe noire melanosporum Entrée (3g), Plat (5g) :
Prix selon arrivage

Tartare de bœuf, burrata, truffe noire, huile d'olive & fleur de sel Entrée : 28, Plat : 46

Ris de veau croustillant et fondant, crémeux de champignons, jus et rapée de truffe noire 62

ENTREES

Noix de Saint-Jacques marinées, grenade, radis daïkon, extraction pomme céleri 36

Foie gras, hibiscus, poivre Voatsiperifery, brioche perdue 32

Féra fraîche & fumée, groseille, pain perdu aux herbes, crème acidulée 27

Croque monsieur de pied de cochon, burrata & truffe noire 36

PLATS

Noix de Saint-Jacques dorées, potimarron note d'agrume, pralin et noisette. 54

Filet de loup à la plancha, bouillabaisse, cannelloni végétale & fenouil confit au safran de Menier 48

Bœuf en deux cuissons des fermes de Troinex, texture de cèpes, pommes croustillantes & sabayon au foie gras 52

Volaille Marsillon, chapelure de noisette, agnolotti de cèpes, pommade et confit de céleri, jus au cidre 48

POUR LES ENFANTS

Risotto au parmesan  20

Suprême de volaille ou poisson, légumes de saison, pomme mousseline 22

FROMAGERIE BY « DE BLEU A CAROUGE »

Sélections de fromages Suisse affinés 21



LES DESSERTS BY « ELIAN BERNADAC »

Pamplemousse Ruby semi confit , crème coco infusée aux feuilles de kaffir et sorbet pamplemousse , meringue craquante 19

Chocolat Orfève, tuile cacao, biscuit moelleux, croustillant cacao, crémeux chocolat aux baies de la passion, sorbet mucilage & écume vanille torréfiée 24

Ananas poché au poivre sancho, sorbet et voile de fruit de la passion , coulis de coriandre 18

Mille-feuille craquant, crème de Noix de cajou et caramel onctueux 20

NOS CREATIONS GLACEES « MAISON » 9

Glaces Chocolat, Streuzel cacao
Vanille, voile vanille

Sorbet Huile d'olive citron, éclat de meringue de la Gruyère
Poire, Steuzel amande & gel poire citron

LE CHEF



La Chaumière, établissement renommé de la campagne genevoise à Troinex, célèbre la cuisine sous toutes ses formes.

Restaurant aux multiples facettes à laquelle le Chef Serge Labrosse et son équipe ont redonné ses lettres de noblesse.

Récompensée d'une étoile au Michelin et notée 16/20 au Gault et Millau, propose des plats généreux et originaux avec une cuisine authentique.

Le restaurant à tendance bistronomique, propose des préparations gourmande et diablement subtile. La promesse des meilleurs produits de la nature toujours sublimes.

Notre équipe est à votre disposition pour vous établir une offre personnalisée.

N'hésitez pas à nous contacter au + 41 22 784 30 66 ou à nous soumettre votre demande par mail : info@lachaumiere.ch