



Invasion Végétale à La Chaumière

Le Chef Étoilé *Serge Labrosse* et sa brigade ont le plaisir de vous proposer le 5° menu 100% végétal !

Le menu vise à sublimer les produits des agriculteurs du Terroir genevois et à sensibiliser sur l'impact environnemental de notre alimentation.

Le menu a été peint à l'aquarelle par la talentueuse artiste Alyâa Kamel.

Nous nous réjouissons de vous le faire découvrir et nous espérons que vous prendrez plaisir.



CHATAIGNE

Crèmeux de châtaigne, champignon brun, crumble pain noir, tonka



POIREAU

Poireaux vinaigrette, safran de Meinier, bouillon aux agrumes & pickles d'oignons rouges



PLEUROTE

Coussinet pleurotes, épinards et bouillon gingembre



TOPINAMBOUR

Risotto de topinambour, truffe noire et noisettes du Piémont



CÉLERI

Céleri rôti, pomme de terre Monalisa, artichaut violet, curry vert de livèche



PAMPLEMOUSSE

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

CHF 135.- PAR PERSONNE

Suggestions de vins

VINS BLANCS NATURELS

Abysses - Les Terres du Léman - 2020 - 85,-
Nature Blanc - Domaine de Beauvent - 2020 - 85,-

VINS ROUGES NATURELS

Cities - Les terres du Léman - 2020 - 105,-
Nature Rouge - Domaine de Beauvent - 2021 - 90,-