

Le Jardin des Senteurs

Entrées

Prix TTC

PCV « Pâté croûte de volaille »

Condiment et confiture d'oignon au vin rouge 12.-

Cœur de saumon fumé maison

Gaufre de pomme de terre, jeune pousse de salade et crème fromagère aux herbes 12.-

Déclinaison de tomates GRTA et mozzarella di Bufala

Feuilles de roquette et pesto 12.-

Plats

Dos de cabillaud cuit à basse température

Mousseline de patate douce et fèves aux oignons rouge 29.-

Risotto au safran et tomates confites 29.-

Poitrine de cochon GRTA cuite 6 heures

Pomme de terre confite et marmelade de radis 29.-


Desserts

Assiette de fromages et pâte de fruit abricot 9.-

Fraisier cube et crème glacée au Gruyère* 9.-

Forêt noire signature MV  9.-



Toutes nos viandes sont d'origine suisse. Volaille Suisse et France, Saumon Norvège, Cabillaud Norvège. Tous nos plats sont faits maison  à l'exception de la crème glacée*. Pour tout allergène merci de vous rapprocher du personnel de salle qui se fera un plaisir de vous aider.

Le Jardin des Senteurs

		Prix TTC
Vins blancs	2 dl	Btle
Trésor Chasselas, Vieilles Vignes AOC Genève - 2019	6.-	24.-
Belles Filles, Chardonnay AOC Genève - 2019	6.-	23.-
Belles filles, Riesling-Sylvaner-Pinot blanc AOC Genève - 2019	5.-	21.-
Vins rouges		
Trésor, Gamay Vieilles vignes AOC Genève - 2019	7.-	26.-
Trésor, Syrah-Gamaret AOC Genève - 2019	8.-	30.-
Belles filles, Garanoir - Gamaret AOC Genève - 2019	6.-	24.-
Vins Rosés		
Belles Filles, Œil-de-Perdrix AOC Genève - 2019	6.-	22.-
Mousseux et Champagne		
Baccarat	8.-	48.-