

## Entrées froides

<i>Salade de mesclun et tomates cherry</i>	<i>8.00 frs</i>
<i>Salade composée de crudités</i>	<i>9.00 frs</i>
<i>Carpaccio de St-Jacques et gambas marinées aux truffes, ciboulette et agrumes</i>	<i>27.00 frs</i>
<i>Marbré de foie gras maison aux figues rôties acidulées et chutney de mangues</i>	<i>23.00 frs</i>
<i>Homard froid rôti, riviéra de mangues et oignons rouges, vinaigrette à l'orange</i>	<i>26.00 frs</i>
<i>Salade Babylone</i>	<i>24.00 frs</i>
<i>(foie gras, saumon fumé, gambas et crème de wasabi)</i>	

## Entrées Chaudes

<i>Homard rôti sur fondue de poireaux aux truffes, piment d'Espelette et son velouté</i>	<i>27.00 frs</i>
<i>St-Jacques braisées au jus de betterave, duo de racines et gingembre, marinées au sel de Guérande</i>	<i>24.00 frs</i>
<i>Foie gras de canard poêlé, figues et pointes d'asperges rôties aux épices, réduction de balsamique aux groseilles</i>	<i>26.00 frs</i>

## Menu découverte tête-à-tête

*Amuse-bouche, Kir royal*

\*\*\*

*Salade océane*

*(Saumon fumé, gambas, St-Jacques)*

\*\*\*

*Poulet en croûte de sel, sauce Périgourdine  
(aux truffes)*

\*\*\*

*Rêve d'enfant*

*(assortiment de desserts)*

\*\*\*

*Une bouteille de vin rouge*

*(Cabernet sauvignon de Californie)*

\*\*\*

*Café et mignardises*

*(100.- par personne Min. deux personnes, 30 minutes d'attente)*

*Avec l'assiette genevoise 140.- pour 2 personnes.*

## Le Semiramis

*Salade gourmande*

*(Saumon fumé, foie gras, gambas)*

\*\*\*

*Poulet en croûte de sel, sauce aux épices  
Pommes au four et légumes*

\*\*\*

*Fromages*

\*\*\*

*Assortiment de desserts*

*(62.- par personne Min. deux personnes, 30 minutes d'attente)*

## Les Pâtes

<i>Tortellonne alla crema di tartufo</i>	29.00 frs
<i>Taglioní aux homards et St-Jacques aux piments d'Espelette et tomates cherry</i>	34.00 frs
<i>Risotto aux gambas et St-Jacques</i>	31.00 frs
<i>Risotto baroque (foie gras, truffes et champagne)</i>	32.00 frs

## Notre spécialité

(min. 2 pers. 30 min d'attente)

*Poulet mariné en croûte de sel aux épices douces*  
37.00 p.p

*Poulet en croûte de sel, sauce Périgourdine  
(aux truffes)* 41.00 p.p

## Menu bambin

*Petite salade ou potage*

\*\*\*

*Pâtes à la crème ou nuggets frites*

\*\*\*

*Glace surprise* 14.00 frs

## Les Viandes

*Filet de bœuf poêlé aux morilles et noisettes,  
flambé à l'armagnac et laqué de son jus 46.00 frs*

*Tournedos de mignons de porc, jus brun aigre doux,  
tuile citronnée 39.00 frs*

*Médailles de veau saisi minute aux asperges,  
sauce aux truffes Périgieux 44.00 frs*

## Les Poissons

*Filet de Bar cuit vapeur, en mini écaïlle de la  
Provence, vinaïgrette au safran 34.00  
frs*

*Homard poêlé aux cèpes et pointes d'asperges,  
nappé de sauce coraïl 44.00 frs*

*St-Jacques et gambas dorées, risotto de quinoa vert  
et cèpes, beurre monté aux fruits de la passion*

*41.00 frs*

Nos poissons sont frais et selon arrivage  
Provenance des viandes : Suisse, Brésil, EU, N-Z

## Les Desserts

*Panna cotta chocolat blanc,  
compotée de framboises à la vodka* *12.00 frs*

*Trilogie de tiramisu  
Caramel, framboises, mangues* *11.00 frs*

*Douceur pistache et framboises,  
feuillantines craquantes et glacé marra des bois* *12.00 frs*

*Crème brûlée aux marrons glacés* *12.00 frs*

*Le précieux tout chocolat, crème passion vanillée*  
*14.00 frs*

Menus à partir de 10 personnes

