

KAMPAI

NOTRE MENU POUR LA SEMAINE DU GOÛT GENEVOISE 2019

du jeudi 12 au dimanche 22 septembre

NOS ENTRÉES À CHOIX

JARDIN ANGLAIS

Quinoa bio du Domaine de L'Abbaye à Presinge, citron vert, wasabi, légumes de saison GRTA en tempura du Domaine de la Brunette à Cartigny

NEPTUNE

Nigiri, écrevisses de M. Julien Monnet à Hermance, citron vert, émulsion de leche de tigre, oignons de Cultures Locales à Dardagny

NOS PLATS DU JOUR À CHOIX

LAC LÉMAN

Croustillants de pêche du jour de M. Julien Monnet à Hermance, marinade au miso et piment panca, maïs crémeux du Domaine de la Brunette à Cartigny

LES MONTAGNES DU COIN

Poitrine de porc de Meinier confite et caramélisée sur peau au tamarin, mirin, gingembre, Houmous de pois chiches, piment jaune

DESSERT

LA SILHOUETTE DE JUSSY

Poire GTRA de la Ferme Vuagnat à Jussy, sirop de maïs violet

ENTRÉE & PLAT CHF 36.-

ENTRÉE & PLAT & DESSERT CHF 45.-

Plat principal CHF 28.-

Tous nos prix sont en francs suisses, service et T.V.A inclus.

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nous vous informons volontiers quant aux ingrédients utilisés dans nos plats.

Accord mets-vins

Nous vous proposons nos crus genevois au verre pour accompagner ce menu.